09/2014

Mod: DFV-1011/EKN

Production code: RDP-110E DR 06DI 52

Diamond
catering equipment

FORNI A CONVEZIONE - VAPORE
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE

COMBI DIRECT

305/105/110/115
PROGRAMMABLE

IT

ATTENZIONE !

Prima di realizzare qualsiasi tipo di connessione di questo apparato (elettrica o idraulica), leggere con attenzione le istruzioni riportate nel presente manuale.

L'installazione deve essere realizzata esclusivamente da personale tecnico specializzato.

PREMESSA

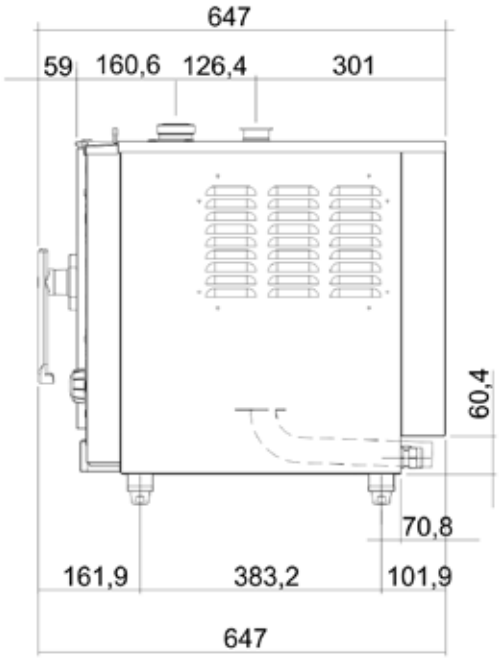
Il contenuto del presente manuale è generico e non tutte le funzionalità descritte potrebbero essere incluse nel vostro prodotto.

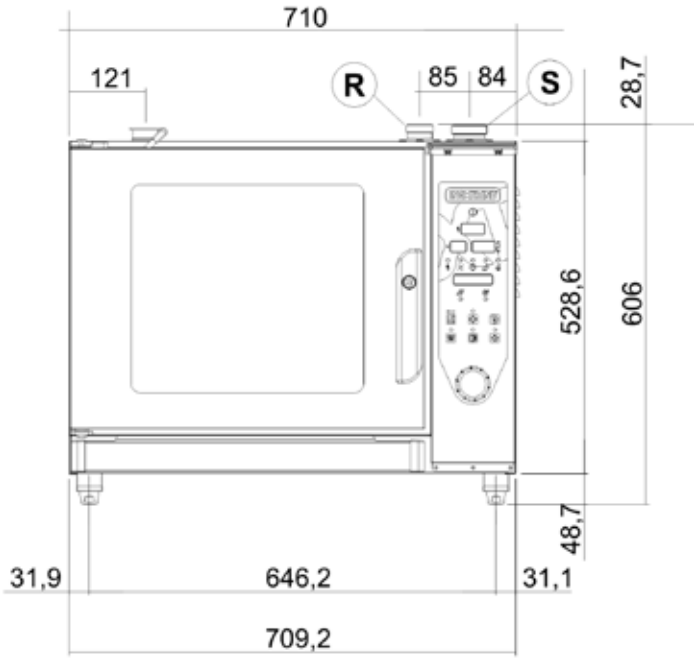
Il Costruttore declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione. Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritiene necessarie o utili, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali.
Leggere attentamente le istruzioni per l'uso, con particolare attenzione alle norme relative ai dispositivi di sicurezza.
Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente progettata e costruita e cioè per la cottura delle pietanze e per la rigenerazione dei cibi precotti e/o refrigerati.

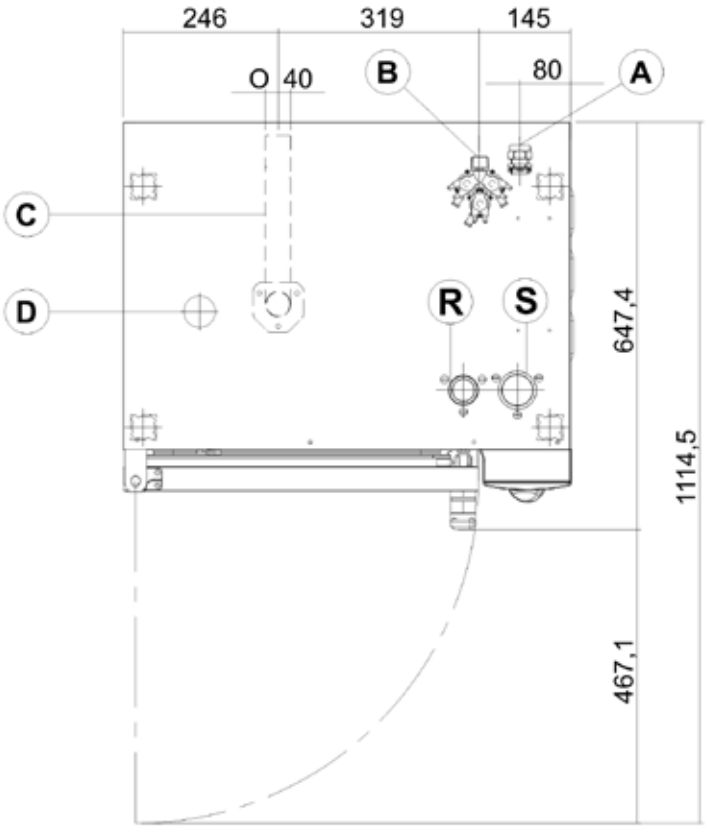
INDICE

0.0A	Dimensioni 5x2/3 GN
0.0B	Dimensioni 5x1/1 GN
0.0C	Dimensioni 10x1/1 GN
0.0D	Dimensioni 15x1/1 GN
0.0E	Dimensioni 5x2/3 GN + supporto
0.0F	Dimensioni 5x1/1 GN + supporto
0.0G	Dimensioni 10x1/1 GN + supporto
	INSTALLAZIONE
1.0	Dichiarazione di conformità
1.1	Direttiva Europea ROHS 2011/65/UE
1.6	Tabella dati tecnici – allacciamento elettrico
2.0	Installazione dell'apparecchio
2.2	Collegamento elettrico
2.3	Collegamento idraulico – entrata acqua
2.3A	Tabella dati tecnici impianto acqua
2.4	Collegamento idraulico – scarico acqua
3.0	Automatismi di controllo e sicurezza
3.1	Sostituzione parti di ricambio
3.2	Controllo delle funzioni

	USO E MANUTENZIONE
4.0	Definizione di ciclo o programma di cottura
4.1	Messa in funzione modelli programmabili
4.2	Descrizione componenti pannello programmabile “XT ROLL KEY”
4.3	Impostazione della fase CONVEZIONE in modalità cottura manuale
4.4	Impostazione della fase VAPORE in modalità cottura manuale
4.5	Impostazione della fase MISTA in modalità cottura manuale
4.8	Dispositivi ed automatismi nei programmi di cottura manuali
4.9	Avviamento del programma di cottura manuale
5.0	Impostazione e modifica di un programma automatico di cottura a più fasi
5.0A	Accesso alla gestione delle cotture con programmi automatici
5.0B	Assegnazione del numero del programma automatico
5.0C	Scelta della modalità di cottura
5.0D	Scelta della velocità di ventilazione
5.0E	Impostazione dei parametri di cottura
5.0F	Impostazione del nome del programma automatico di cottura
5.0G	Programmazione delle fasi successive
5.1	Avviamento di un programma di cottura automatico
5.2	Fase di preriscaldamento abbinata a un programma automatico
5.3	Funzione cook & hold abbinata a un programma automatico
5.4	Avviamento differito di un programma di cottura automatico
6.0	Programma per la pulizia e manutenzione “XT CARE PROGRAM”
6.1	Programmi di lavaggio automatico della camera cottura
6.2	Esecuzione di un programma di lavaggio automatico
6.2A	Dosaggi di detergente “DETABINOX®” e brillantante “BRILLINOX®” consigliati
6.3	Utilizzo del brillantante BRILLINOX®
7.0	Programmazione lingua
7.1	Password di protezione per i programmi di cottura automatici
7.2	Spegnimento del forno
8.0	Segnalazione e visualizzazione anomalie e guasti
9.0	Manutenzione
9.1	Comportamento in caso di guasto e/o di un prolungato non funzionamento
9.2	Consigli per le cotture
10.0	Modalità e suggerimenti per le cotture a convezione
10.1	Rimedi alle anomalie di cottura







A - Connessione elettrica

B - Entrata acqua Ø 3/4"

C - Scarico cam. cottura Ø 40mm

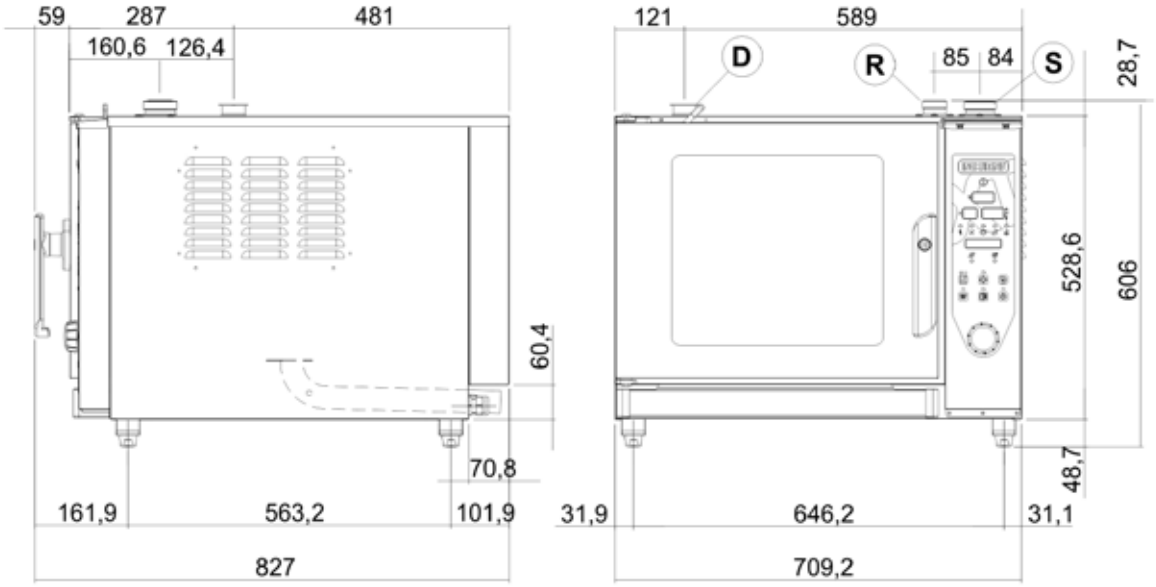
D - Sfiato camera cottura Ø 60mm

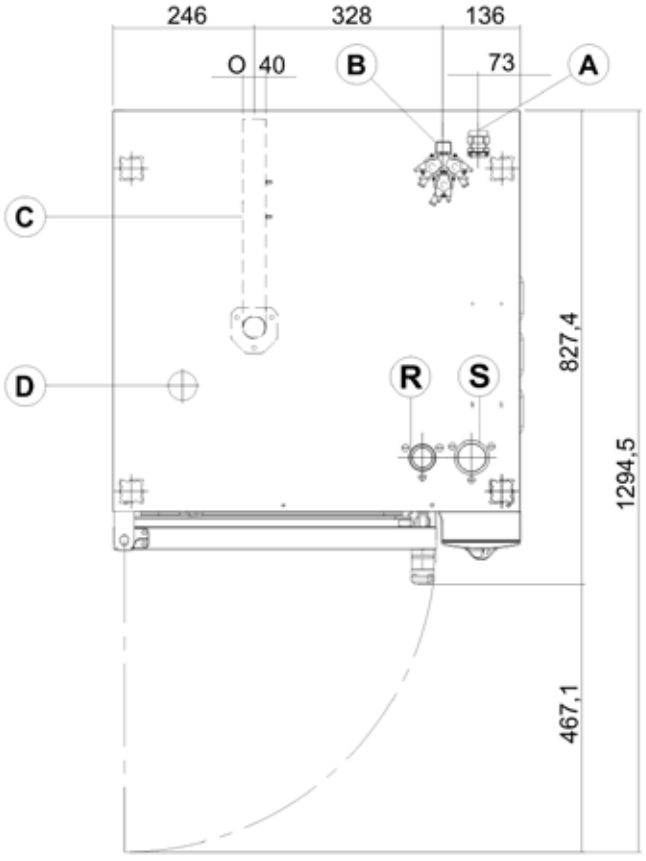
R - Contenitore brillantante

S - Contenitore detergente

5 x 2/3 GN

0.1A Dimensioni mod. 5 x 2/3 GN			
Modello	Dimensioni	Capacità	Distanza teglie
5 x 2/3 GN Elettrico	cm 71 x 65 x h 58	5 x 2/3 GN 5 x 1/2 GN	67 mm





A - Connessione elettrica

B - Entrata acqua Ø 3/4"

C - Scarico cam. cottura Ø 40mm

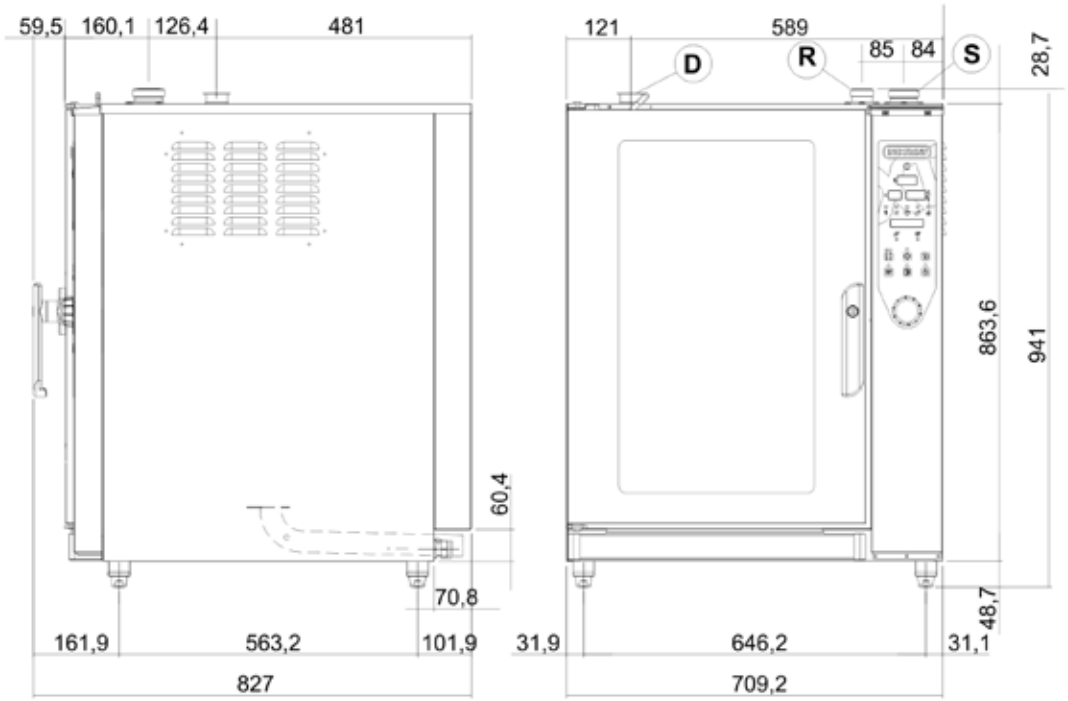
D - Sfiato camera cottura Ø 60mm

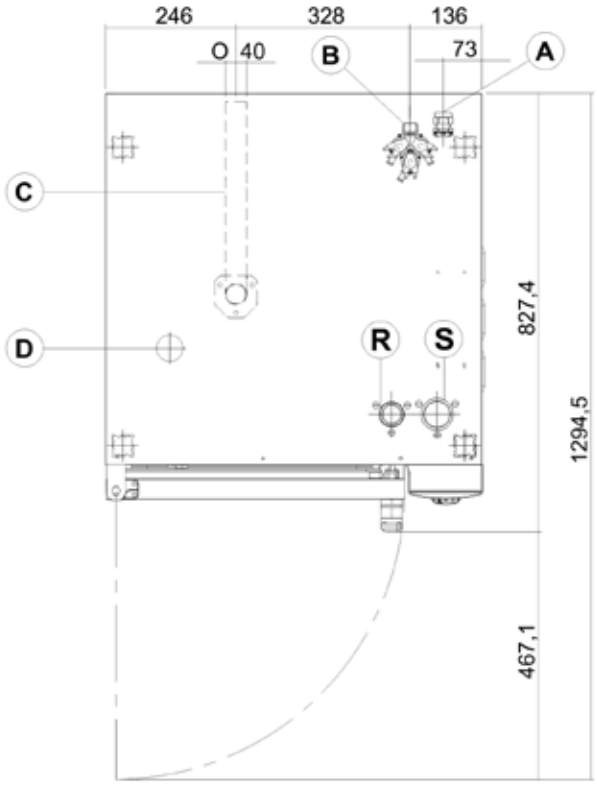
R - Contenitore brillantante

S - Contenitore detergente

5 x 1/1 GN

0.1B Dimensioni mod. 5 x 1/1 GN			
Modello	Dimensioni	Capacità	Distanza teglie
5 x 1/1 GN Elettrico	cm 71 x 83 x h 58	5 x 1/1 GN 10 x 1/2 GN	67 mm





A - Connessione elettrica

B - Entrata acqua Ø 3/4"

C - Scarico cam. cottura Ø 40mm

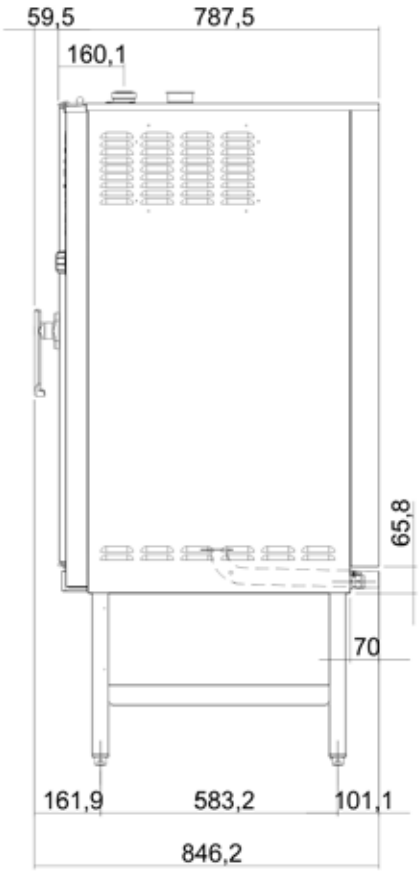
D - Sfiato camera cottura Ø 60mm

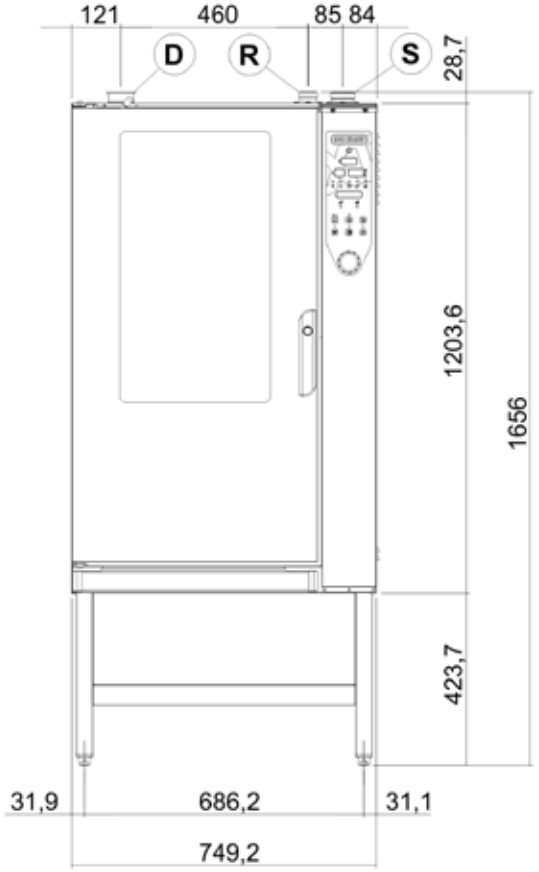
R - Contenitore brillantante

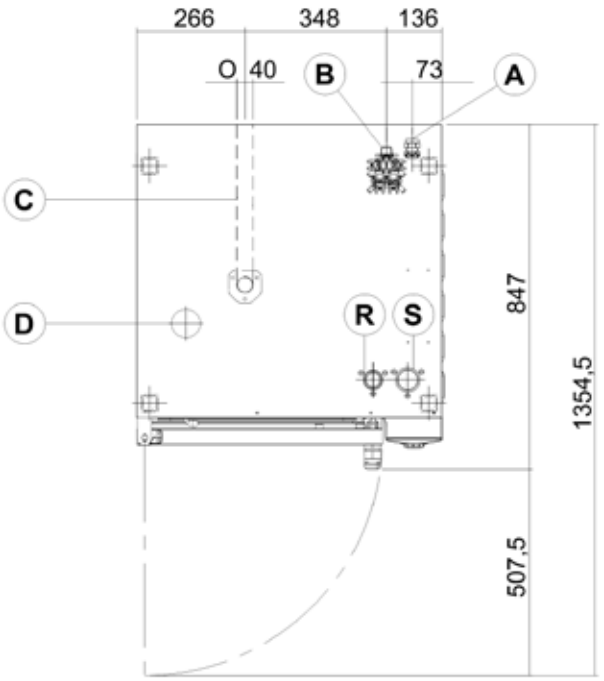
S - Contenitore detergente

10 x 1/1 GN

0.1C Dimensioni mod. 10 x 1/1 GN			
Modello	Dimensioni	Capacità	Distanza teglie
10 x 1/1 GN Elettrico	cm 71 x 83 x h 91	10 x 1/1 GN 20 x 1/2 GN	67 mm







A - Connessione elettrica

B - Entrata acqua Ø 3/4"

C - Scarico cam. cottura Ø 40mm

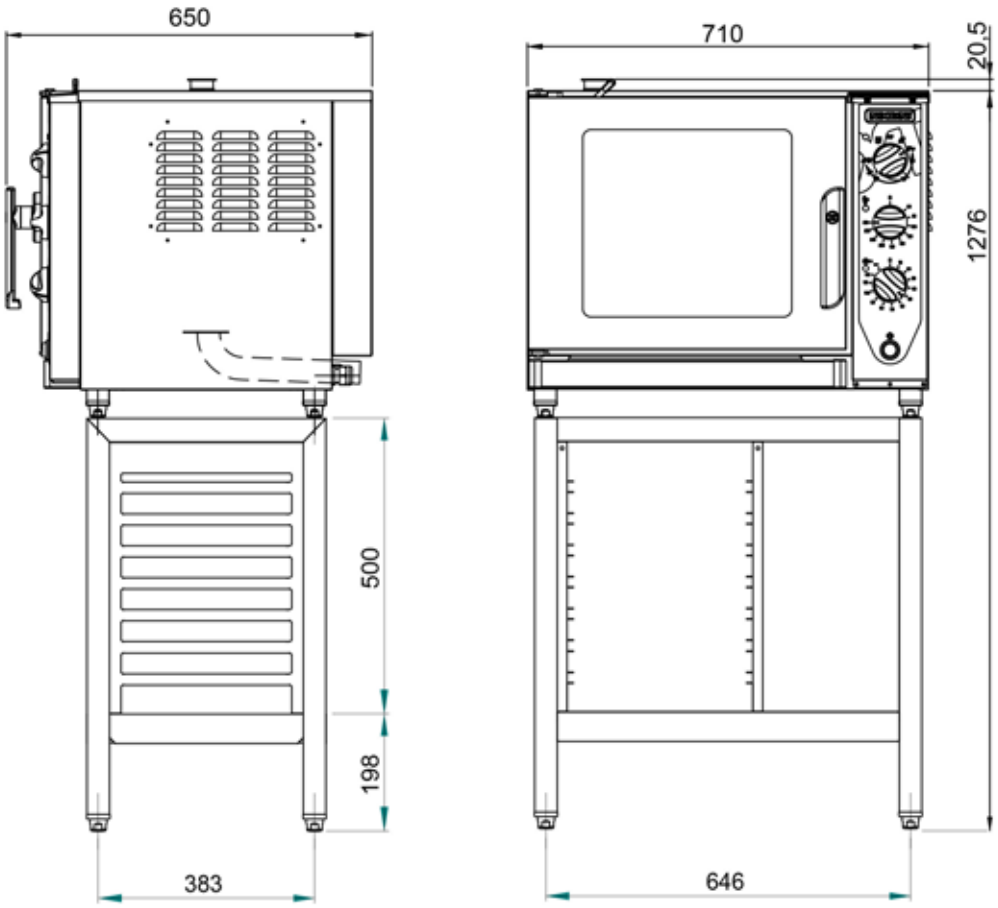
D - Sfiato camera cottura Ø 60mm

R - Contenitore brillantante

S - Contenitore detergente

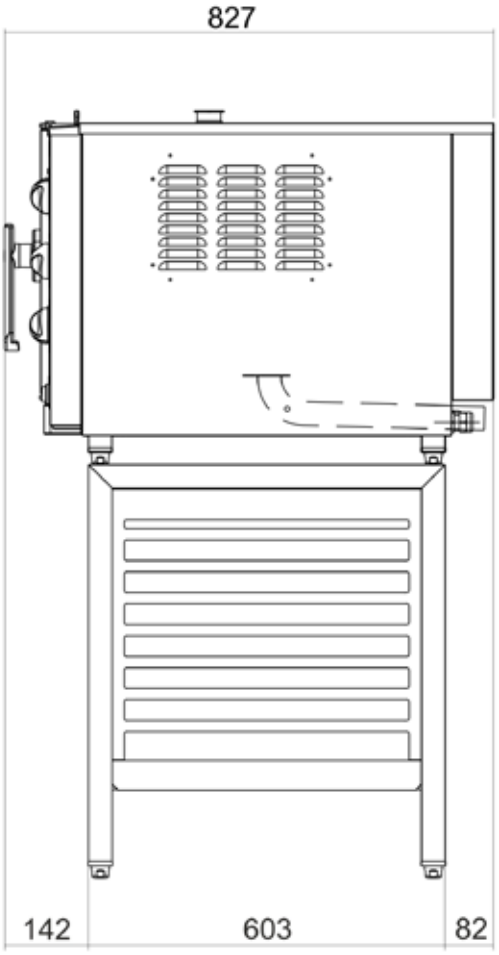
15 x 1/1 GN

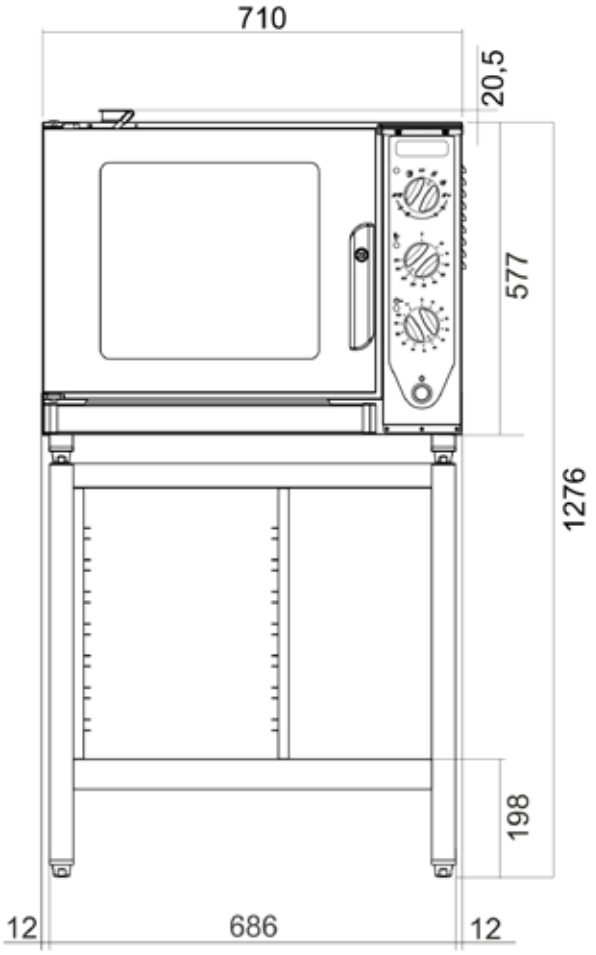
0.1D Dimensioni mod. 15 x 1/1 GN			
Modello	Dimensioni	Capacità	Distanza teglie
15 x 1/1 GN Elettrico	cm 75 x 85 x h 156	15 x 1/1 GN 30 x 1/2 GN	67 mm



5 x 2/3 GN + SG-53R

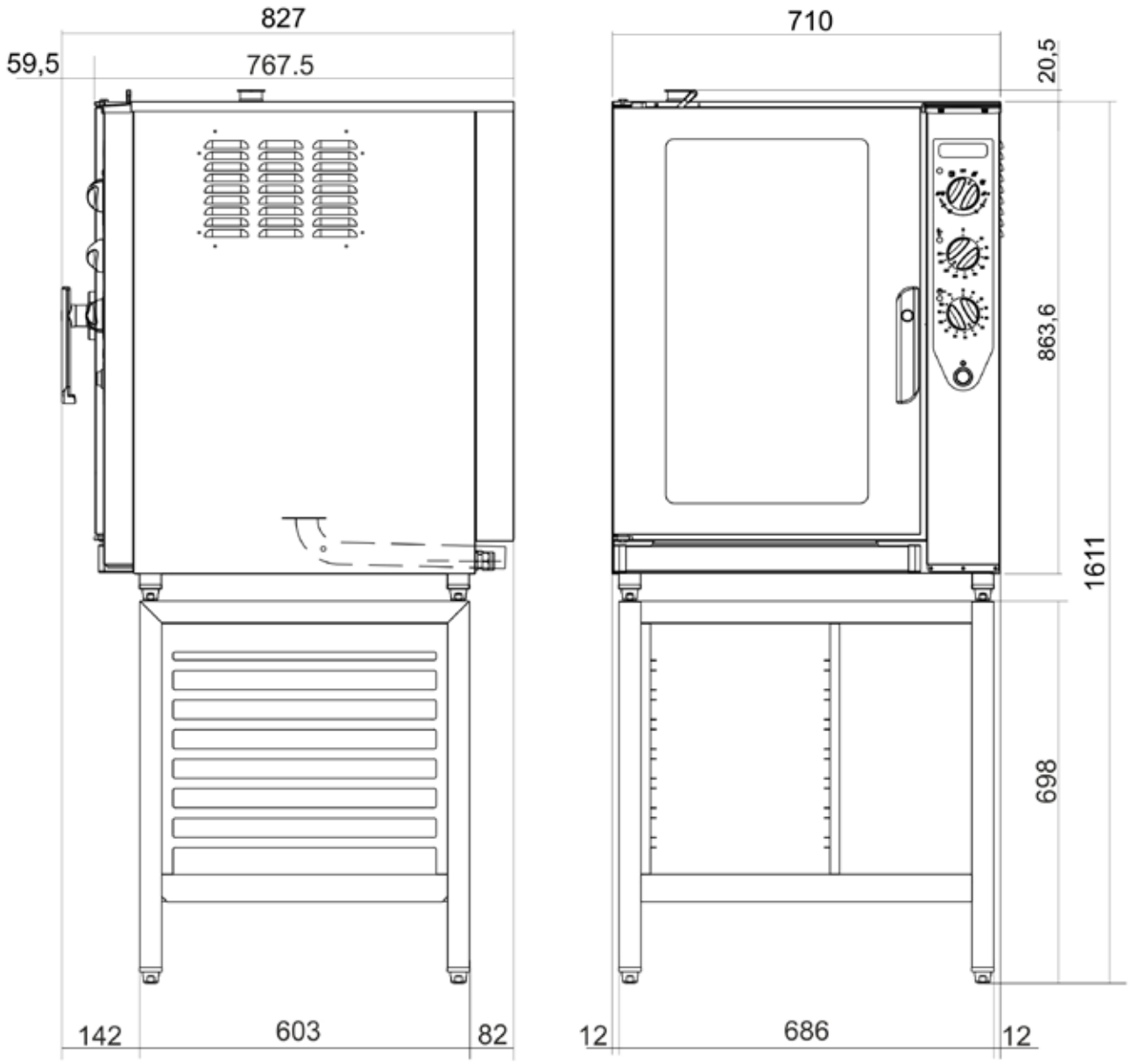
0.1E Dimensioni mod. 5 x 2/3 GN + supporto			
Modello	Dimensioni	Capacità	Distanza teglie
5 x 2/3 GN Elettrico	cm 71 x 65 x h 130	5 x 2/3 GN 5 x 1/2 GN	67 mm





5 x 1/1 GN + SG-51R

0.1F Dimensioni mod. 5 x 1/1 GN + supporto			
Modello	Dimensioni	Capacità	Distanza teglie
5 x 1/1 GN Elettrico	cm 71 x 83 x h 130	5 x 1/1 GN 15 x 1/2 GN	67 mm



10 x 1/1 GN + SG-51R

0.1G Dimensioni mod. 10 x 1/1 GN + supporto			
Modello	Dimensioni	Capacità	Distanza teglie
10 x 1/1 GN Elettrico	cm 71 x 83 x h 163	10 x 1/1 GN 20 x 1/2 GN	67 mm

INSTALLAZIONE

1.0 DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Il Costruttore dichiara che gli apparecchi sono conformi alle prescrizioni CEE.
L'installazione dovrà essere effettuata in osservanza alle norme vigenti, soprattutto in merito all'areazione dei locali e dei sistemi per l'evacuazione dei gas combusti.

N.B.: Il Costruttore declina ogni responsabilità in caso di danni diretti derivati da: uso non corretto, errata installazione e da cattiva manutenzione.

1.1 DIRETTIVA EUROPEA ROHS 2011/65/UE

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea ROHS 2011/65/UE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.
Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

1.6 TABELLA DATI TECNICI ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Modello	Potenza assorbita e voltaggio	Numero e potenza motori	Potenza riscaldante	Corrente assorbita	Sezione cavo alimentazione
5 x 2/3 GN	5 kW 400 V+3N~50/60 Hz	1 x 250 W	4.8 kW	8.5 A	5 x 1.5 mm^2
5 x 1/1 GN	6 kW 400 V+3N~50/60 Hz	1 x 250 W	5.8 kW	10.0 A	5 x 2.5 mm^2
10 x 1/1 GN	12 kW 400 V+3N~50/60 Hz	2 x 250 W	11.6 kW	20.0 A	5 x 4.0 mm^2
15 x 1/1 GN	16 kW 400 V+3N~50/60 Hz	3 x 250 W	14.7 kW	25.0 A	5 x 6.0 mm^2

2.0 INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

Leggere attentamente questo libretto che fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza dell'installazione, l'uso e la manutenzione.
L'installazione dell'apparecchio deve essere eseguita, solo ed esclusivamente, da personale qualificato seguendo le istruzioni riportate nel presente manuale e nel rispetto delle norme in vigore.

Gli impianti dell'acqua, dell'energia elettrica ed i locali nei quali gli apparecchi vengono installati devono essere eseguiti in conformità alle corrispondenti norme di installazione e sicurezza.
Collocare il forno in ambiente aerato e procedere alla messa a livello agendo sui piedini regolabili, in modo tale che rimanga una distanza minima di 6 cm tra il fondo del forno ed il piano di appoggio dei piedini.

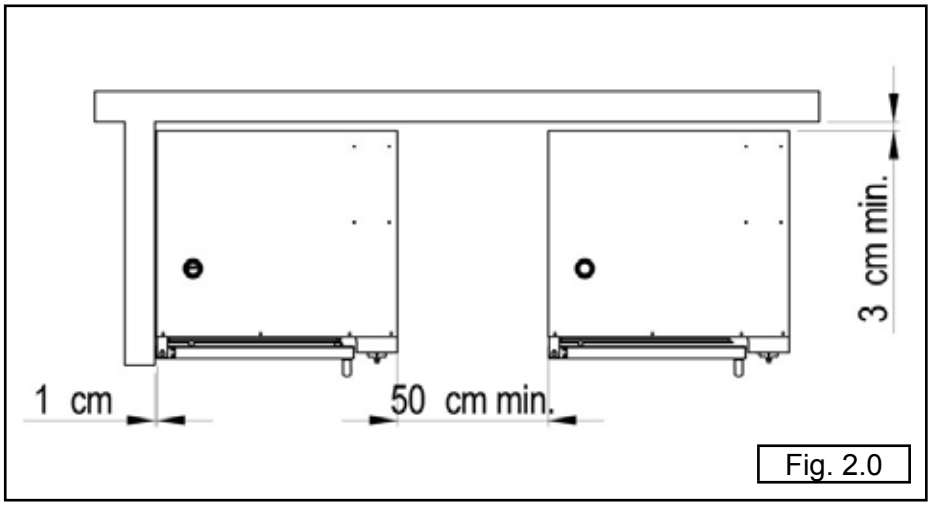


Fig. 2.0

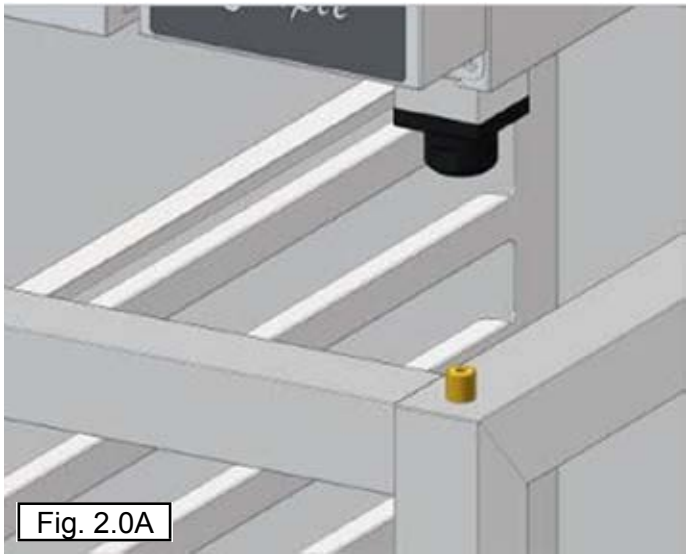


Fig. 2.0A

Installare l'apparecchio in una posizione che ne permetta l'accesso al lato dx per le operazioni di installazione, manutenzione e assistenza tecnica.
Mantenere le distanze minime tra le pareti del forno, (posteriore e laterale dx) e le pareti in muratura o le altre apparecchiature come indicato in figura n° 2.0.
Rimuovere manualmente le pellicole protettive dalle parti in acciaio, prima di mettere in funzione l'apparecchio, evitando l'uso di sostanze abrasive e/o di oggetti metallici.
Qualora il forno venga collocato sugli appositi supporti, da noi forniti su richiesta, fare attenzione che il foro centrale dei piedini si innesti nel perno del supporto, questo incastro ne garantisce la stabilità, (Fig. 2.0A).

2.2 COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'apparecchio consegnato è predisposto per il funzionamento alla tensione riportata sulla targhetta "caratteristiche" applicata sul fianco dx dell'apparecchio.
La morsettiera di allacciamento è accessibile dal lato dx dell'apparecchio, smontando il fianco di rivestimento.

Prima di procedere all'applicazione del cavo, smontare la protezione in acciaio fissata al basamento del forno con le relative viti, (vedi fig.2.2A) introdurre il cavo nel raccordo di bloccaggio e introdurlo nel vano della morsettiera dal foro con guarnizione del basamento in prossimità della stessa.

A collegamento elettrico eseguito rimontare la protezione in acciaio precedentemente rimossa.

Il cavo flessibile, per il collegamento elettrico, deve avere caratteristiche non inferiori a quello con isolamento in gomma H07 RN-F con la sezione dei conduttori riportata nei dati tecnici.

Installare, a monte dell'apparecchio, un interruttore automatico di protezione e di portata adeguata, che abbia un'apertura dei contatti superiore a 3 mm.

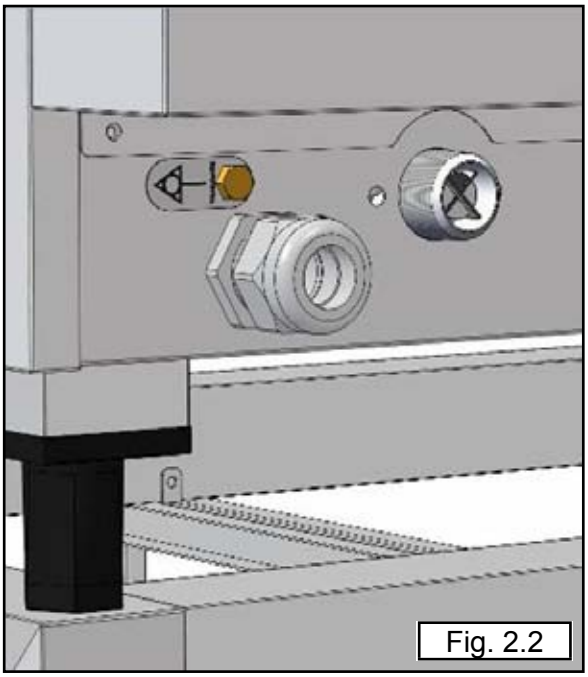


Fig. 2.2

E' indispensabile collegare l'apparecchiatura ad un efficiente impianto di terra; a tale scopo sulla morsettiera di allacciamento c'è il morsetto, con il relativo simbolo, al quale deve essere connesso il conduttore di terra.

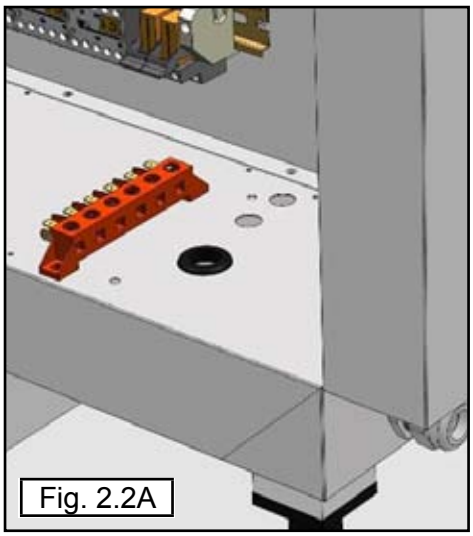


Fig. 2.2A

L'apparecchiatura deve trovare inserimento in un sistema equipotenziale, (Fig. 2.2) la cui efficacia deve essere in conformità alla normativa in vigore. Il collegamento deve essere eseguito tramite la vite collocata in prossimità del pressacavo di alimentazione, contrassegnata dalla sigla **EQUIPOTENTIAL**.
Il Costruttore declina ogni responsabilità qualora questa importante norma antinfortunistica non venga rispettata.

2.2A VERIFICA SENSO ROTAZIONE MOTORI

(solo per motori trifasi)
Verificare che il senso di rotazione dei ventilatori corrisponda alla direzione della freccia riportata nel pannello in acciaio inossidabile di convogliamento aria, posto all'interno della camera di cottura, qualora la rotazione risulti contraria, invertire tra loro due fasi sulla morsettiera di alimentazione.

2.3 COLLEGAMENTO IDRAULICO - ENTRATA ACQUA

I forni sono provvisti di un raccordo di entrata-acqua situato nel retro dell'apparecchiatura.
Porre sempre tra l'apparecchio e la rete di alimentazione dell'acqua una valvola di intercettazione con comando facilmente azionabile, si consiglia inoltre il montaggio di un filtro a cartuccia sulla tubazione di entrata dell'acqua. L'allacciamento idrico deve essere effettuato sempre con acqua fredda.

Nei modelli Combi Direct senza lavaggio automatico, l'elettrovalvola (A) alimenta il sistema di generazione del vapore nelle modalità Vapore e Misto e l'elettrovalvola (B) alimenta il dispositivo di condensazione del vapore (Fig. 2.3A).

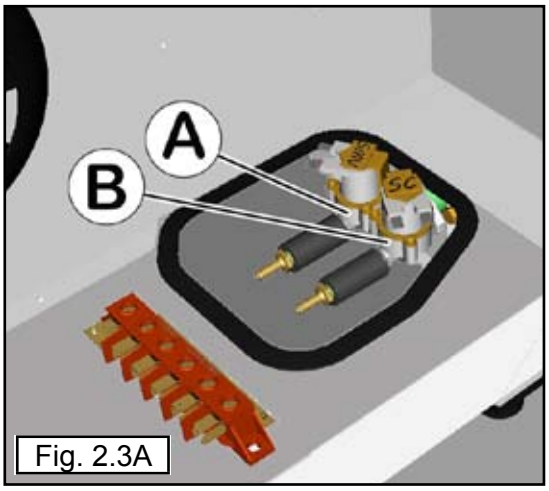


Fig. 2.3A

Nei modelli Combi Direct con lavaggio automatico, l'elettrovalvola (A) alimenta il sistema di generazione del vapore nelle modalità Vapore e Misto, la (B) il dispositivo di condensazione del vapore, la (C) il sistema di lavaggio automatico e la (D) il risciacquo a fine lavaggio (Fig. 2.3B).

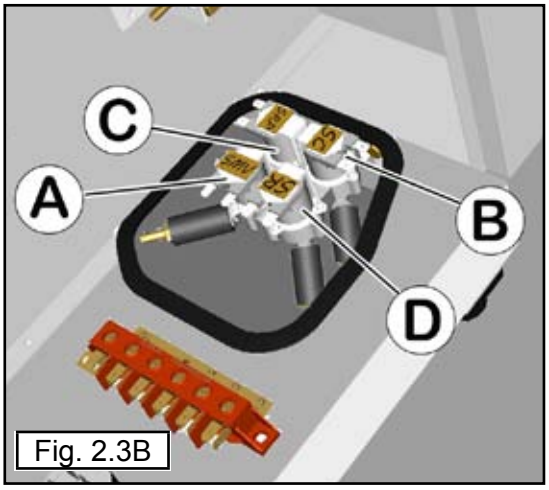


Fig. 2.3B

L'acqua di alimentazione deve essere idonea al consumo umano e avere le seguenti caratteristiche:

Temperatura: compresa tra 15 – 20°C

Durezza totale: compresa tra 4 e 8 °f (gradi Francesi).

Si consiglia di installare sempre un decalcificatore a monte dell'apparecchio, atto a mantenere il valore della durezza dell'acqua entro detti valori, Il funzionamento del forno con acqua di durezza superiore porta alla formazioni di incrostazioni calcaree sulle pareti della camera di cottura.

Eventuali interventi di assistenza tecnica necessari alla riparazione di danni causati dal calcare, non saranno considerati "in garanzia".

Pressione: compresa tra 100 e 200 KPa (1 – 2 bar).
N.B. valori di pressione più elevati comportano solo un dispendio del consumo di acqua e possono compromettere il corretto funzionamento di alcuni componenti.

Concentrazione di ione cloruro (Cl-): inferiore a 150 mg/lt.

Concentrazione di Cloro (Cl2): inferiore a 0.2 mg/litro.

pH: maggiore di 7.

Conducibilità elettrica: compresa tra 50 e 2000 µS/cm.

Attenzione: L'utilizzo di sistemi di trattamento dell'acqua che determinano valori diversi da quelli sopra indicati non è ammesso pena il totale decadimento della garanzia. Eventuali impianti dosatori di sostanze atte a evitare la formazione di incrostazioni nelle tubazioni (per esempio: dosatori di polifosfati) sono altresì vietati perché possono compromettere il corretto funzionamento dell'apparecchiatura.

2.3A TABELLA DATI TECNICI IMPIANTO ACQUA

Combi Direct				
	305 5 x 2/3 GN	**105** 5 x 1/1 GN	**110** 10 x 1/1 GN	**115** 15 x 1/1 GN
Regolatore portata acqua di condensazione Fig. 3.0G	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm
Regolatore portata acqua generazione vapore - Fig. 2.3B	Ø 0.5 mm	Ø 0.5 mm	2 x Ø 0.5 mm	2 x Ø 0.55 mm
Regolatore portata acqua ciclo misto Fig. 2.3B	Ø 0.4 mm	Ø 0.4 mm	Ø 0.4 mm	2 x Ø 0.4 mm

2.4 COLLEGAMENTO IDRAULICO - SCARICO ACQUA

I forni sono dotati di uno scarico acqua situato sul retro dell'apparecchio; il collegamento idraulico deve essere effettuato direttamente sull'estremità del tubo di scarico in acciaio inox. Lo scarico deve essere privo di sifone e realizzato con tubi rigidi e resistenti alla temperatura di 110°C.
E' assolutamente necessario che il diametro del tubo di scarico non venga ridotto e che la sua tubazione sia a pressione atmosferica, con l'opportuna presa d'aria a imbuto.
L'eventuale intasamento del tubo di scarico può provocare uscita di vapore dalla porta e cattivi odori nella camera di cottura.

Attenzione: L'impianto di scarico deve essere installato in modo tale da evitare che eventuali vapori emessi dalla presa d'aria a imbuto "air break" raggiungano le aperture di aereazione presenti sul fondo del forno. (Fig. 2.4 e 2.4A)

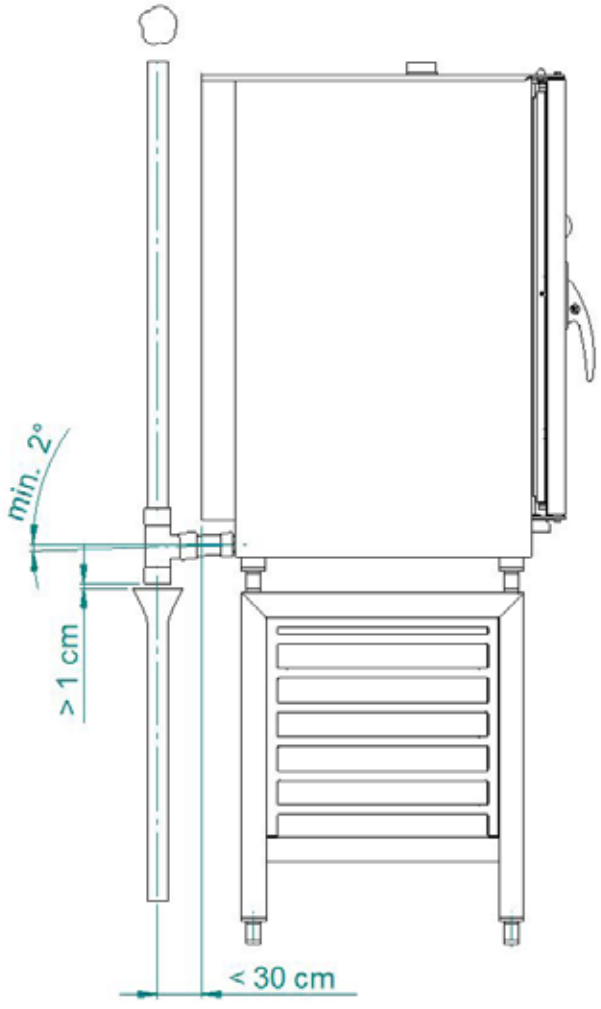


Fig. 2.4

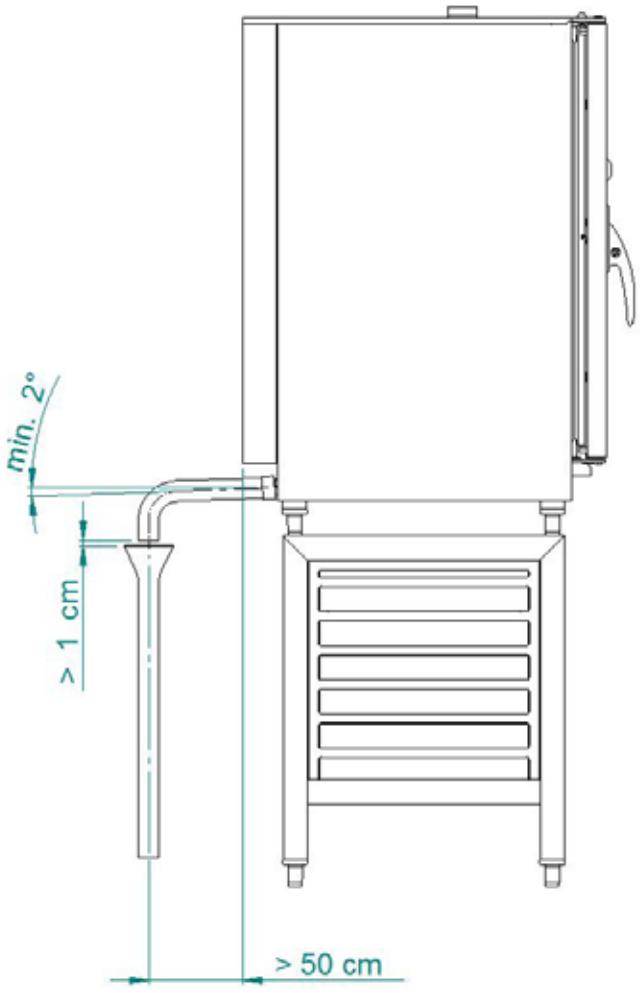


Fig. 2.4A

3.0 AUTOMATISMI DI CONTROLLO E SICUREZZA

I forni sono dotati di una serie di automatismi di controllo e sicurezza dei circuiti elettrici ed idraulici.

3.0A Fusibile da 2A: è inserito nel circuito ausiliario per la protezione da corto circuito dell'impianto elettrico ed è alloggiato nell'apposito supporto collocato sulla staffa di fissaggio dei contattori.

3.0D Protezione motore: una sonda termica disinserisce il motore qualora per motivi diversi si possa manifestare un sovraccarico, l'intervento della protezione determina l'arresto del motore e il conseguente disinserimento delle resistenze del riscaldamento.
Il ripristino della sonda avverrà automaticamente con la diminuzione della temperatura del motore.

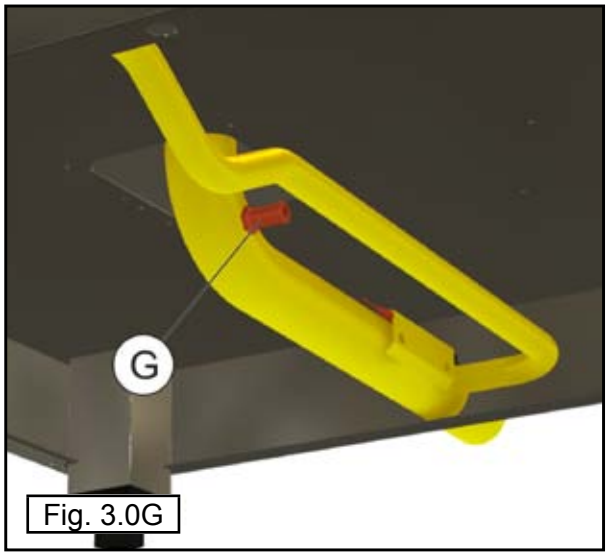


Fig. 3.0G

3.0E Termostato sicurezza camera forno: disinserisce le resistenze riscaldanti in caso di anomalie derivate da surriscaldamento, il ripristino dovrà essere eseguito manualmente dopo la verifica delle cause che ne hanno causato l'intervento.

3.0F Interruttore apertura porta: arresta il funzionamento del forno quando viene aperta la porta.

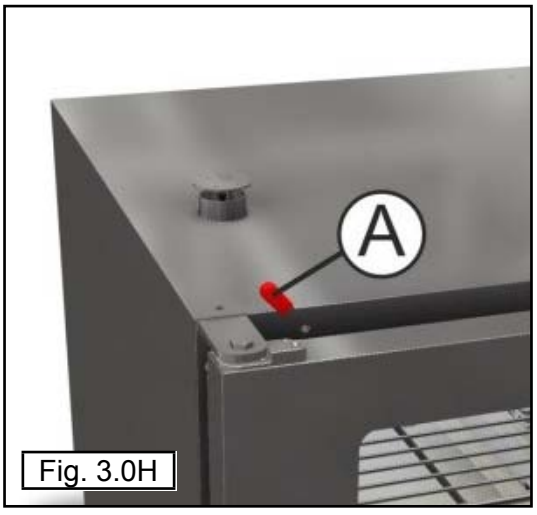


Fig. 3.0H

3.0G Sistema termostatico per la condensazione dei vapori di scarico: è composto di un elettrovalvola, comandata da un termostato il cui sensore è alloggiato a contatto con lo scarico.
L'elettrovalvola tramite l'iniettore (G) provvede ad immettere acqua fredda nel tubo di scarico per condensare il vapore quando viene raggiunta la temperatura di 90°C, (Fig. 3.0G).

3.0H Valvola sfiato camera: ha la funzione di regolare l'umidità all'interno della camera di cottura e viene attivata manualmente tramite il pomello (A), situato sopra la porta. (Fig. 3.0H).

3.0I Sonda di temperatura al cuore: permette, tramite l'apposito spillone da infilzare nel cibo da cuocere, l'esatto controllo della temperatura al cuore.

3.1 SOSTITUZIONE PARTI DI RICAMBIO

Prima di procedere alla sostituzione delle parti di ricambio è necessario, ai fini della sicurezza, disinserire l'interruttore elettrico di protezione e chiudere la valvola di intercettazione-acqua installata a monte dell'apparecchio.

3.2 CONTROLLO DELLE FUNZIONI

Mettere in funzione l'apparecchio come da manuale "ISTRUZIONI PER L'USO".
Eseguire una prova di tenuta delle condutture idriche e quelle del gas.

E' indispensabile spiegare all'utente il funzionamento dell'apparecchiatura e consegnargli il libretto istruzioni a cui si dovrà attenere nell'uso.

USO E MANUTENZIONE

Per la corretta comprensione della terminologia usata nei seguenti paragrafi si definisce che:

la fase di cottura è l'intervallo di tempo nel quale il forno esegue una delle seguenti modalità

Modalità convezione aria calda
(campo temperatura 20 - 270°C)

Modalità convezione aria calda e vapore (Misto)
(campo temperatura 20 - 270°C)

Modalità vapore
(campo temperatura 20 - 100°C)

La fase di cottura può utilizzare i seguenti dispositivi ed automatismi:

Sonda a spillone per il controllo della temperatura al cuore del cibo da cuocere

Δt per il controllo della temperatura della camera di cottura

Valvola di sfiato della camera di cottura

Velocità di ventilazione alta o bassa

4.0 DEFINIZIONE DI CICLO O PROGRAMMA DI COTTURA

Ciclo o programma di cottura manuale:
la cottura dei cibi avviene in un' unica fase.
Nel corso di tale programma si possono attivare o disattivare i dispositivi e gli automatismi sopra citati, modificare i valori di temperatura nella camera di cottura, della sonda a spillone, dell'umidità e del tempo di cottura.

Ciclo o programma di cottura automatico:
la cottura dei cibi avviene in più fasi, in modo completamente automatico.
Nel corso del programma si possono modificare, temporaneamente, i dispositivi e gli automatismi sopra citati ed i valori di temperatura, tempo e umidità.

4.1 MESSA IN FUNZIONE MODELLI PROGRAMMABILI (Fig. 3)

Aprire le valvole di intercettazione acqua e l'interruttore elettrico di protezione, installati a monte dell'apparecchio. Nel display (A) compariranno successivamente: la scritta **OVEN TWO** con il riferimento del software installato (es. **V-01.00a**), la scritta **OVEN NORMAL** ed infine la scritta **OFF**, da qui in avanti per comodità chiameremo questa schermata nel display (A) di "stand-by".
Nel display luminoso (L) apparirà un punto rosso mentre i display (M) ed (N) risulteranno spenti.

Premere il tasto **ON/OFF** (A1) e mantenerlo premuto durante 3"; il display grafico (A) visualizzerà inizialmente la scritta **RICETTA MONOFASE** e successivamente la scritta **MANUAL** assieme al tempo utilizzato nell'ultimo ciclo di cottura manuale.
I led bianchi (R) e (V) indicheranno l'ultima modalità di cottura utilizzata, il display (L) indicherà la temperatura all'interno della camera di cottura.

Per selezionare una modalità di cottura premere il tasto "multifunzione" (Z).
L'accensione del led bianco (R) corrisponde alla modalità **convezione**.
L'accensione del led bianco (V) corrisponde alla modalità **vapore**.
L'accensione di entrambi i led (R) e (V) corrisponde alla modalità **misto**.

Per visualizzare i parametri di cottura impostati premere la manopola del encoder (B).
L'accensione dei led (L1), (M1), (N1), (S) o (H) indica a quali parametri sono riferiti i dati che appaiono nei display (L), (M) e (N).
Per modificare questi parametri seguire le indicazioni dei capitoli seguenti.

4.2 DESCRIZIONE COMPONENTI PANNELLO PROGRAMMABILE (Fig. 3)

A	Display LCD
A1	Pulsante ON/OFF accensione e spegnimento
B	Encoder - manopola selezione modifica valori
C	Pulsante avviamento e arresto ciclo cottura
C1	Led bianco segnalazione pulsante start attivo
D	Pulsante comando lampada illuminazione
D1	Led bianco segnalazione illuminazione accesa
E	Pulsante preriscaldo forno Pulsante attivazione cook & hold (premuto per 3")
E1	Led bianco segnalazione preriscaldamento attivato
E2	Led bianco segnalazione C&H attivato
F	Pulsante selezione velocità motoventilatori
F1	Led bianco segnalazione bassa velocità attivata
H	Pulsante attivazione Delta T
L	Display visualizzazione temperatura camera cottura
L1	Led bianco segnalazione parametro in fase di modifica
M	Display visualizzazione valore di umidità
M1	Led bianco segnalazione parametro in fase di modifica
N	Display visualizzazione tempo di cottura
N1	Led bianco segnalazione parametro in fase di modifica
P	Pulsante attivazione raffreddamento camera cottura
P1	Led bianco segnalazione raffreddamento attivato
R	Led bianco segnalazione modalità attiva convezione
S	Led bianco segnalazione parametro in fase di modifica
V	Led bianco segnalazione modalità attiva vapore
Z	Pulsante funzioni menù e programmazione

(Fig. 3)

4.3 IMPOSTAZIONE DELLA FASE "CONVEZIONE" IN MODALITÁ MANUALE (Fig. 4)

Questo programma manuale è costituito da un' unica fase con il nome predefinito corrispondente alla modalità di cottura convezione con aria surriscaldata.

Per accedere a questa modalità di cottura premere ripetutamente il tasto multifunzione (Z) fino all'accensione del led bianco (R) in corrispondenza del simbolo

Facendo click sull'encoder,

il pannello comandi visualizza:

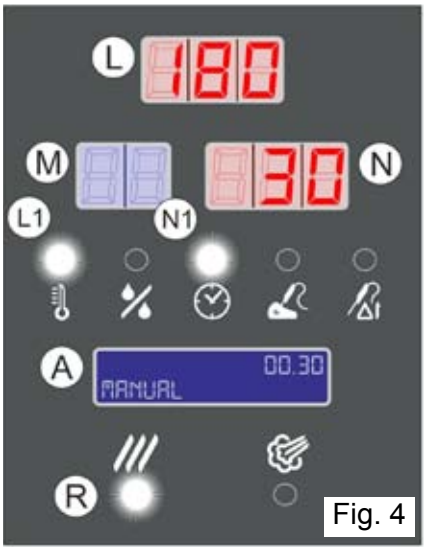


Fig. 4

1 nel display LCD (A) la scritta **MANUAL** e il tempo relativo all'ultimo ciclo convezione effettuato.

2 nel display luminoso (L) la temperatura di set per alcuni secondi e di seguito la temperatura all'interno della camera di cottura.

Questo valore è confermato dall'accensione del led bianco (L1).

3 nel display luminoso (N) il tempo relativo all'ultimo ciclo convezione effettuato.
Questo valore è confermato dall'accensione del led bianco (N1).

Se nell'ultima cottura è stata utilizzata la sonda a spillone il display (N) mostrerà la temperatura precedentemente impostata.

Questo valore è confermato dall'accensione del led bianco (S).

Nel display luminoso (M) non viene visualizzato alcun valore, in quanto nel ciclo convezione il controllo dell'umidità non viene attivato.

4.3A Modifica set temperatura camera cottura (Fig. 5)

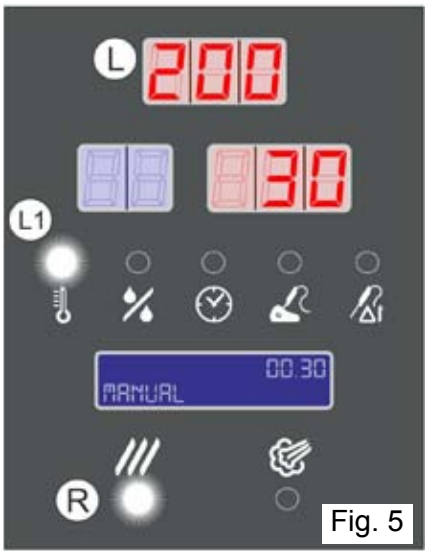


Fig. 5

Il valore visualizzato nel display (L) è quello relativo alla temperatura della camera di cottura e può essere selezionato tra 20°C e 270°C (220°C se viene selezionata la velocità di ventilazione ridotta).
Per modificare il valore di (L) procedere come segue: verificare che sia stata selezionata la modalità convezione, oppure selezionarla nel modo descritto al paragrafo 2.1.

Ruotando la manopola dell'encoder (B) si accendono in sequenza i led corrispondenti ai parametri di cottura.
Ruotare l'encoder fino all'accensione del led bianco (L1).

PUSH

Fare click sull'encoder per modificare i valori.
L'accensione in modo intermittente del led (L1) conferma che è possibile modificare il parametro della temperatura.

Selezionare il nuovo valore, ruotando la manopola dell'encoder (B), in senso orario per aumentarlo ed in senso antiorario per diminuirlo.

PUSH

A selezione avvenuta, fare click sull'encoder per memorizzare il valore desiderato.

START STOP

Se non è necessario modificare altri parametri è possibile iniziare il ciclo di cottura premendo il tasto START/STOP (C). Durante la cottura il display (L) visualizza la temperatura all'interno della camera e il display (N) da quanto tempo è iniziata la fase. Per visualizzare i parametri impostati fare click sull'encoder.

4.3B Modifica tempo di durata della cottura (Fig. 6)

Fig. 6

Il sistema elettronico di questo forno permette di selezionare la durata della cottura entro i seguenti parametri: da 1 minuto a 9 ore e 59 minuti, oppure con durata senza limiti di tempo.
Per modificare il valore di (N) procedere come segue:

Ruotando la manopola dell'encoder (B) si accendono in sequenza i led corrispondenti ai parametri di cottura.
Ruotare l'encoder fino all'accensione del led bianco (N1).
Fare click sull'encoder per modificare i valori.

PUSH

L'accensione in modo intermittente del led (N1) conferma che è possibile modificare il parametro del tempo.
Selezionare il nuovo valore, ruotando la manopola dell'encoder (B), in senso orario per aumentarlo ed in senso antiorario per diminuirlo.

PUSH

A selezione avvenuta, fare click sull'encoder per memorizzare il valore desiderato.

Nel display (A) saranno visualizzate le scritte **MANUAL** e il tempo impostato
Durante la cottura il display (L) visualizza la temperatura all'interno della camera e il display (N) da quanto tempo è iniziata la fase. Per visualizzare i parametri impostati fare click sull'encoder.

4.3C Modifica set temperatura sonda al cuore (Fig. 7)

Il forno dispone di un connettore esterno per la sonda al cuore, posizionato sotto il pannello di controllo.

Togliere il tappo di protezione del connettore e collegare la sonda.

Se non si utilizza la sonda al cuore è consigliabile non lasciarla collegata al forno e proteggere il connettore con l'apposito tappo.

Questo forno permette il controllo della temperatura al cuore, in alternativa alla cottura a tempo di durata prestabilita.
Quando nel pannello comandi è acceso il led bianco (S), il valore visualizzato nel display (N) è quello relativo alla temperatura al cuore rilevato dalla sonda a spillone e può essere selezionato tra 20°C e 99°C.
Per modificare il valore di (N) procedere come segue:

Fig. 7

Ruotando la manopola dell'encoder (B) si accendono in sequenza i led corrispondenti ai parametri di cottura.
Ruotare l'encoder fino all'accensione del led bianco (S).

Fare click sull'encoder per modificare i valori.
L'accensione in modo intermittente del led (S) conferma che è possibile modificare il parametro della temperatura della sonda al cuore.

Selezionare il nuovo valore, ruotando la manopola dell'encoder (B), in senso orario per aumentarlo ed in senso antiorario per diminuirlo.

A selezione avvenuta, fare click sull'encoder per memorizzare il valore desiderato.

Nel display (A) saranno visualizzate le scritte "**MANUAL**" e "**00.00**", una volta iniziato il ciclo di cottura questo valore indicherà da quanto tempo è iniziata la fase di cottura con sonda al cuore.

Se non è necessario modificare altri parametri è possibile iniziare il ciclo di cottura premendo il tasto START/STOP (C).

Durante la cottura il display (L) visualizza la temperatura all'interno della camera e il display (N) la temperatura rilevata dalla sonda a spillone al cuore del prodotto.
Per visualizzare i parametri impostati fare click sull'encoder.

4.3D Abilitazione della funzione di Δt (Delta T) (Fig. 8)

Fig. 8

Per fare in modo che, durante l'intero ciclo di cottura di grosse pezzature di carni, la perdita di sali e dei principi organolettici venga mantenuta ai valori minimi, è molto importante che la differenza tra la temperatura della camera del forno e quella del prodotto in fase di cottura rimanga costante. Questa differenza viene chiamata "**Delta T**", brevemente **Δt**.

Minore risulterà la differenza tra queste due temperature, maggiore sarà la delicatezza del processo di cottura: ne consegue che il sapore dei cibi verrà esaltato, mentre la perdita di peso sarà minima.

E' possibile abilitare questa funzione solo se precedentemente è stata selezionata la funzione "sonda al cuore" per determinare la durata della cottura.

Il valore di Delta T può essere selezionato tra 30 e 150°C.
Per abilitare la funzione "Delta T" procedere come segue:

Dopo aver premuto l'encoder per confermare la temperatura selezionata per la sonda al cuore, ruotarlo fino a quando si accende il led bianco (H).

Fare click sull'encoder per impostare il valore Delta T.

Selezionare il nuovo valore, ruotando la manopola dell'encoder (B), in senso orario per aumentarlo ed in senso antiorario per diminuirlo.

A selezione avvenuta, fare click sull'encoder per memorizzare il valore desiderato.

Nel display (A) saranno visualizzate le scritte "**MANUAL**" e "**00.00**", una volta iniziato il ciclo di cottura questo valore indicherà da quanto tempo è iniziata la fase di cottura con sonda al cuore.

Se non è necessario modificare altri parametri è possibile iniziare il ciclo di cottura premendo il tasto START/STOP (C).

Durante la cottura il display (L) visualizza la temperatura all'interno della camera e il display (N) la temperatura rilevata dalla sonda a spillone al cuore del prodotto.
Per visualizzare i parametri impostati fare click sull'encoder; in questo caso nel display (N) saranno visualizzate in modo alternato la temperatura impostata per la sonda al cuore, segnalata dall'accensione del led bianco (S) e quella impostata per il valore Delta T, segnalata dall'accensione del led bianco (H).

Premendo il tasto multifunzione (Z) durante la cottura in modalità convezione si attiva la produzione di vapore all'interno della camera di cottura.
Questa modalità è confermata dall'accensione del led bianco (M1) e rimane attiva fino a che si mantiene premuto il tasto (Z).
Tale funzione è utile nella parte conclusiva di determinate cotture per migliorare l'effetto "doratura" sui cibi.

4.4 IMPOSTAZIONE DELLA FASE "VAPORE" IN MODALITÁ MANUALE (Fig. 9)

Fig. 9

Questo programma è manuale ed è costituito da un' unica fase con il nome predefinito corrispondente alla modalità di cottura a vapore.

Per accedere a questa modalità di cottura premere ripetutamente il tasto multifunzione (Z) fino all'accensione del led bianco (V) in corrispondenza del simbolo

Facendo click sull'encoder,

il pannello comandi visualizza:

1 nel display LCD (A) la scritta MANUAL e il tempo relativo all'ultimo ciclo vapore effettuato.
2 nel display luminoso (L) la temperatura di set per alcuni secondi, a cui farà seguito la temperatura reale presente nella camera di cottura. Questo valore è confermato dall'accensione del led bianco (L1).

3 nel display luminoso (N) il tempo relativo all'ultimo ciclo vapore effettuato.
Questo valore è confermato dall'accensione del led bianco (N1).
Se nell'ultima cottura è stata utilizzata la sonda a spillone il display (N) mostrerà la temperatura precedentemente impostata; Questo valore è confermato dall'accensione del led bianco (S).
4 nel display luminoso (M) viene visualizzato valore "99", questo valore non è modificabile in quanto nel ciclo vapore il valore dell'umidità è fisso. Se la porta del forno è aperta sul display (N) compare la scritta oPn.
Qualora si desideri effettuare un programma di cottura mantenendo gli stessi valori mostrati sui display, basterà premere il pulsante START/STOP (C) per l'avviamento del ciclo.

4.4A Modifica set temperatura camera cottura (Fig. 10)

Fig. 10

Il valore visualizzato nel display (L) è quello relativo alla temperatura della camera di cottura, può essere selezionato tra 30°C e 100°C.
Per modificare il valore di (L) procedere come segue:

Ruotando la manopola dell'encoder (B) si accendono in sequenza i led corrispondenti ai parametri di cottura.
Ruotare l'encoder fino all'accensione del led bianco (L1).

Fare click sull'encoder per modificare i valori.
L'accensione in modo intermittente del led (L1) conferma che è possibile modificare il parametro della temperatura.

Selezionare il nuovo valore, ruotando la manopola dell'encoder (B), in senso orario per aumentarlo ed in senso antiorario per diminuirlo.

A selezione avvenuta, fare click sull'encoder per memorizzare il valore desiderato.

Se non è necessario modificare altri parametri è possibile iniziare il ciclo di cottura premendo il tasto START/STOP (C). Durante la cottura il display (L) visualizza la temperatura all'interno della camera e il display (N) da quanto tempo è iniziata la fase. Per visualizzare i parametri impostati fare click sull'encoder.

4.4B Modifica tempo di durata della cottura Come descritto al paragrafo 4.2B

4.4C Modifica set temperatura sonda al cuore Come descritto al paragrafo 4.2C

4.4D Abilitazione della funzione di Δt (Delta T) Come descritto al paragrafo 4.2D

4.4E Modifica set umidità relativa (Fig. 11)

Fig. 11

Per la fase “vapore” la percentuale di umidità nella camera di cottura è impostata dal sistema elettronico sul valore predefinito e non modificabile del 99%.

Molto importante:
E’ noto che la temperatura del vapore a pressione atmosferica non può raggiungere valori superiori a 100°C.

Il sistema elettronico del forno visualizza nel display grafico (A) il messaggio “ALTA TEMP.” qualora venga selezionata la fase vapore con una temperatura all’interno della camera di cottura superiore a 100°C.

Questo messaggio è informativo. Questo avviene dopo una fase “mista o a convezione”, con una temperatura superiore a 100 º C se non viene fatto un ciclo di raffreddamento veloce per ridurre la temperatura della camera di cottura.
Il sistema elettronico permette il funzionamento in modalità vapore anche in questa situazione.

4.5 IMPOSTAZIONE DELLA FASE "MISTO" IN MODALITÁ MANUALE (Fig. 12)

Questo programma è manuale ed è costituito da un' unica fase con il nome predefinito corrispondente alla modalità di cottura convezione con aria surriscaldata e vapore detta anche mista.

Fig. 12

Per accedere a questa modalità di cottura premere ripetutamente il tasto multifunzione (Z) fino all'accensione del led bianco (R) in corrispondenza del simbolo e di quello (V) in corrispondenza di

Facendo click sull'encoder,

il pannello comandi visualizza:

1 Nel display LCD (A) la scritta **MANUAL** e il tempo impostato nell'ultima cottura in modalità mista.
2 Nel display luminoso (L) la temperatura di set per circa 2 secondi, a cui farà seguito la temperatura reale presente nella camera di cottura.
Questo valore è confermato dall'accensione del led bianco (L1).
3 Nel display luminoso (N) il tempo relativo all'ultimo ciclo misto effettuato.
Questo valore è confermato dall'accensione del led bianco (N1).
Se nell'ultima cottura è stata utilizzata la sonda a spillone il display (N) mostrerà la temperatura precedentemente impostata; questo valore è confermato dall'accensione del led bianco (S).
4 Nel display luminoso (M) viene visualizzato il valore percentuale di umidità relativa.
Questo valore è confermato dall'accensione del led bianco (M1)
Se la porta del forno è aperta sul display (N) compare la scritta oPn. Qualora si desideri effettuare un programma di cottura mantenendo gli stessi valori mostrati sui display, basterà premere il pulsante START/STOP (C) per l'avviamento del ciclo.

4.5A Modifica set temperatura camera cottura Come descritto al paragrafo 4.2A

4.5B Modifica tempo di durata della cottura Come descritto al paragrafo 4.2B

4.5C Modifica set temperatura sonda al cuore Come descritto al paragrafo 4.2C

4.5D Abilitazione della funzione di Δt (Delta T) Come descritto al paragrafo 4.2D

4.5E Modifica set umidità relativa (Fig. 13)

Fig. 13

Il sistema elettronico di questo forno permette di selezionare una percentuale di umidità relativa nella camera di cottura, nel campo di valori compreso tra 1% e 99%.

Per modificare il valore di (M) procedere come segue:
verificare che sia stata selezionata la modalità mista, oppure selezionarla nel modo descritto al paragrafo 2.1;

Ruotando la manopola dell'encoder (B) si accendono in sequenza i led corrispondenti ai parametri di cottura.
Ruotare l'encoder fino all'accensione del led bianco (M1).

Fare click sull'encoder per modificare i valori.
L'accensione in modo intermittente del led (M1) conferma che è possibile modificare il parametro della percentuale di umidità.

Selezionare il nuovo valore, ruotando la manopola dell'encoder (B), in senso orario per aumentarlo ed in senso antiorario per diminuirlo.

A selezione avvenuta, fare click sull'encoder per memorizzare il valore desiderato.

Se non è necessario modificare altri parametri è possibile iniziare il ciclo di cottura premendo il tasto START/STOP (C).

Premendo il tasto multifunzione (Z) durante il funzionamento del forno in modalità misto si aumenta il valore di umidità all'interno della camera di cottura del 10%.

4.8 DISPOSITIVI ED AUTOMATISMI DI COTTURA NEI PROGRAMMI MANUALI

4.8A Valvola sfiato camera (Fig. 14)

Tutti i modelli possono essere forniti corredati di questo sistema che ha la funzione di regolare l'umidità all'interno della camera di cottura.
L'apertura e la chiusura della valvola di sfiato si eseguono ruotando il pomello (A).

Questo sistema permette la fuoriuscita dell'umidità dall'interno della camera di cottura.

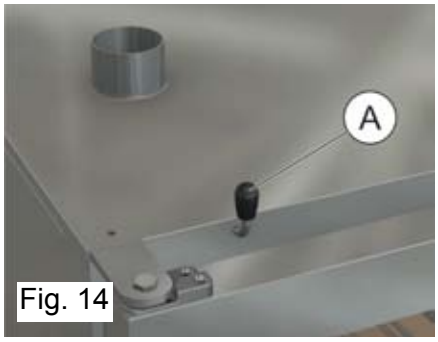


Fig. 14

4.8B Cook & hold (C & H) (Fig. 15 e 16)

La funzione Cook & Hold permette di effettuare, al termine del ciclo di cottura, la fase di "MANTENIMENTO" alla temperatura fissa di 50°C per un tempo di durata illimitata.

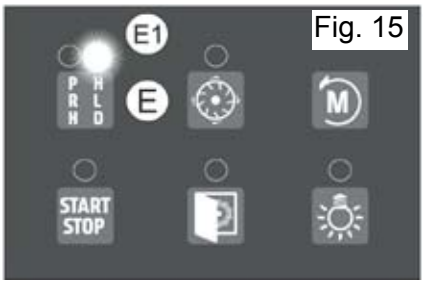


Fig. 15

La funzione è attivabile nei programmi manuali convezione e misto ed è possibile utilizzarla in programmi di cottura automatici la cui ultima fase corrisponda a una delle modalità sopra citate.

La modalità C&H si attiva dopo aver avviato i programmi sopra citati; premere il tasto (E) (Fig.15) sino a quando nel display luminoso (N) (Fig.16) si presenta la scritta HLd, tale scritta sarà alternata alla visualizzazione del tempo a decrementare nel caso di cottura temporizzata e a incrementare in caso di cottura con controllo della temperatura al cuore.

Per le cotture con lo spillone, anche con controllo Δt attivo, la fase Cook & Hold viene abilitata al raggiungimento della temperatura programmata, la scritta HLd sul display (N) sarà visualizzata per tutta la durata della fase di mantenimento.

Fig. 16

La fine del tempo di cottura o il raggiungimento della temperatura al cuore, saranno segnalati da una suoneria.

Per annullare la funzione Cook & Hold, dopo che è stata attivata, premere il tasto (E), sino a quando il display (N) non presenterà più la scritta HLd.

Molto importante:
Nelle cotture con sonda al cuore, se non si estraggono gli alimenti dal forno al termine del ciclo di cottura, la temperatura al cuore del prodotto continua a salire per inerzia; modificando in questo modo il punto di cottura. Per questo motivo l'uso del C&H è sconsigliato nelle cotture con sonda al cuore.

4.8C Ciclo raffreddamento camera cottura (Fig. 17, 18 e 19)

Il ciclo di raffreddamento della camera di cottura permette, grazie all'azione dei ventilatori con la porta aperta, la rapida riduzione della temperatura nella camera di cottura.

Questa funzione si attiva premendo il tasto (P) (Fig.17) ed è confermata dall'accensione del led bianco (P1).

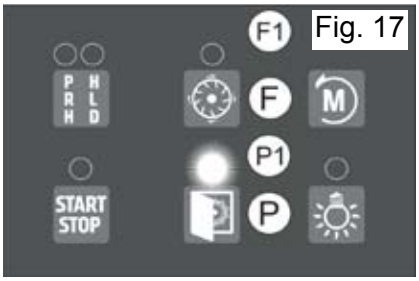


Fig. 17

Nel caso la porta del forno fosse chiusa, nel display (N) apparirà la scritta OPn (Fig.18).

Aprendo la porta il display (N) visualizza la scritta COL in modalità fissa ed inizia il ciclo di raffreddamento (Fig.19).

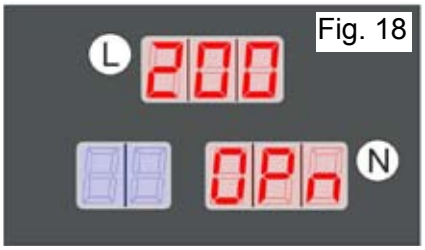


Fig. 18

Il sistema elettronico propone sempre questa modalità con il funzionamento ad alta velocità dei ventilatori.

Premendo il tasto (F) è possibile modificare tale impostazione e selezionare la bassa velocità, in questo caso si accenderà il led bianco (F1).

Al raggiungimento della temperatura di 30°C i ventilatori vengono disattivati e la scritta Col nel display (N) diventa intermittente.
Il ciclo di raffreddamento si interrompe con il pulsante (P), e si sospende momentaneamente chiudendo la porta.

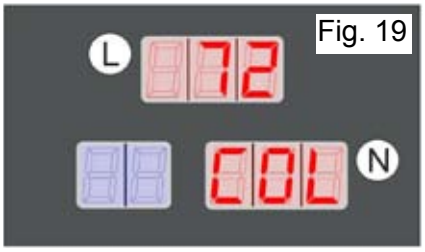


Fig. 19

Durante la fase di raffreddamento, il display (L) indica la temperatura decrescente all'interno della camera di cottura.

4.8D Abilitazione preriscaldo camera di cottura (Fig. 20 e 21)

Dopo aver impostato i parametri per un ciclo di cottura, è possibile effettuare di forma automatica un preriscaldamento della camera di cottura in funzione dei valori selezionati.
Premendo il tasto (E) (Fig.20) inizierà il ciclo di preriscaldamento della camera di cottura, l'accensione del led bianco (E1) conferma l'avvenuto inizio della funzione.
Il sistema elettronico provvederà ad incrementare automaticamente di 30°C la temperatura di preriscaldo selezionata nelle modalità convezione e misto; durante questa fase il display (N) visualizza la scritta PrH (Fig.21).
Al raggiungimento della temperatura di preriscaldo selezionata verrà emesso un suono di avvertimento (buzzer), il valore verrà visualizzato ad intermittenza nel display (N) fino all'apertura della porta. Per disattivare il preriscaldo, premere nuovamente il tasto (E) oppure digitare (C) per l'avviamento del ciclo di cottura precedentemente impostato.

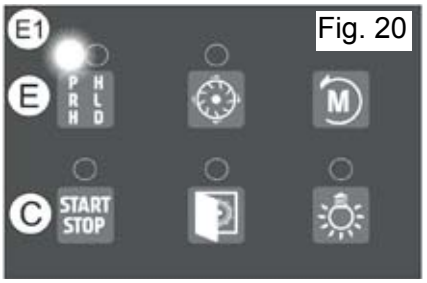


Fig. 20

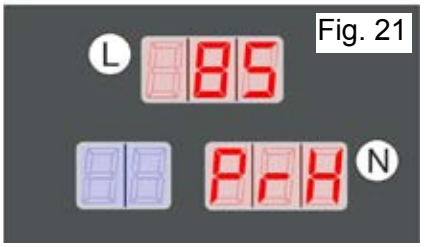
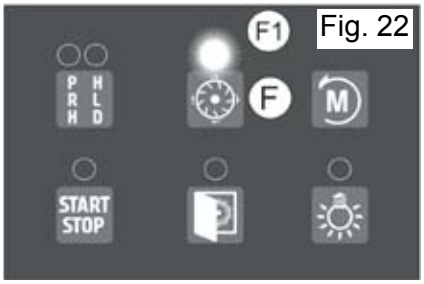


Fig. 21

Importante: la temperatura massima di preriscaldamento è uguale a quella massima di funzionamento; nel caso la temperatura impostata corrisponda con quella massima non è possibile effettuare l'incremento di 30°C.
Molto importante: al fine di ottenere una buona cottura è consigliabile eseguire sempre il preriscaldo del forno prima di introdurre i cibi da cuocere.

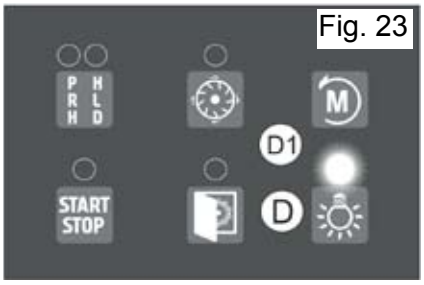
4.8E Abilitazione velocità di ventilazione ridotta (Fig. 22)



Quando vengono selezionate fasi a CONVEZIONE o MISTA il sistema elettronico di questo forno determina sempre l'avviamento del forno con la massima velocità dei ventilatori, se invece si selezionano fasi a VAPORE il sistema abilità sempre la bassa velocità.
Il tasto (F) permette la scelta tra le due velocità per tutte le modalità di cottura e l'accensione del led bianco (F1) indica il funzionamento in bassa velocità.

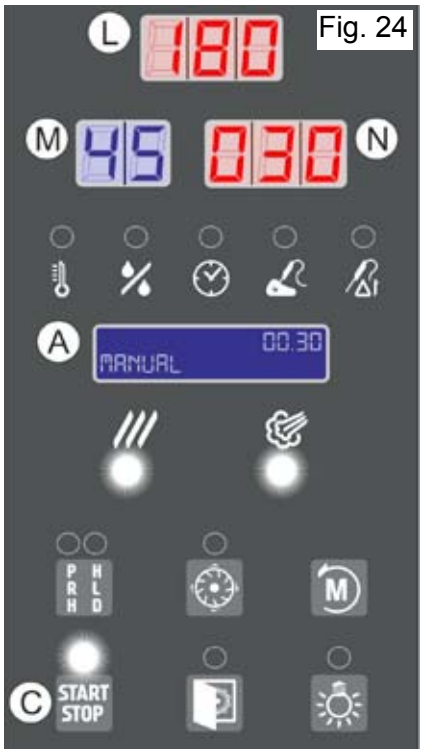
Nota importante: la velocità dei ventilatori va scelta in funzione dei cibi da cuocere, tenendo presente che, se viene selezionata la bassa velocità, il sistema elettronico del forno limita a 220°C la massima temperatura selezionabile nella camera di cottura.

4.8F Luce interna di illuminazione della camera di cottura (Fig. 23)



Tutti i modelli sono corredati di lampade per l'illuminazione della camera di cottura, l'attivazione viene comandata dal pulsante (D).
Un leggero ritardo dell'accensione delle lampade nella chiusura della porta, è da ritenersi normale.
Nota importante: il sistema elettronico disattiva le lampade di illuminazione dopo 1 minuto dall'accensione (con una temperatura nella camera di cottura superiore a 150°C) al fine di garantire una maggiore durata nel tempo delle medesime.

4.9 AVVIAMENTO DEI PROGRAMMI DI COTTURA MANUALI (Fig. 24)



Nei programmi manuali, dopo aver programmato la fase, premere il pulsante (C) START / STOP, il ciclo di cottura avrà inizio, si accenderà il led bianco (C1).

I display (A), (L), (M) e (N) visualizzano i parametri di cottura così come descritto nei paragrafi precedenti.

Molto importante:
Durante il ciclo di cottura manuale si possono verificare o modificare i parametri di cottura precedentemente impostati, procedendo come segue:

Per visualizzare i parametri di cottura fare click sull'encoder (B), durante alcuni secondi verranno visualizzati sui display y valori impostati e si accenderanno i led bianchi corrispondenti.

Per modificarli ruotare l'encoder fino a far accendere il led bianco corrispondente al parametro che si vuole modificare; fare click per confermare tale parametro e modificarne il valore ruotando l'encoder.
Fare click per confermare il nuovo valore selezionato.

5.0 IMPOSTAZIONE DI UN PROGRAMMA AUTOMATICO DI COTTURA A PIÚ FASI

5.0A Accesso alla gestione delle cotture con programmi automatici (Fig. 25 e 26)

Per inserire un nuovo programma di cottura automatico procedere come segue: premere durante 5" il tasto multifunzione (Z), il display (A) visualizzerà durante 2" il testo "**RICETTA MULTIFASE**".

Fig. 25

Successivamente, il display (A), visualizzerà la schermata che appare alla destra, dove 01 è il numero del programma, i 6 rettangoli rappresentano le 6 fasi di cui può essere composto il programma, 00:30 la durata del programma e la linea tratteggiata inferiore è lo spazio dove inserire il nome del programma.

Fig. 26

5.0B Assegnazione del numero del programma automatico (Fig. 27)

Ruotando l'encoder in senso orario il numero del programma cambierà in modo progressivo da 01 a 67; ruotando in senso contrario da 67 a 01.

Fig. 27

Dopo aver scelto la posizione in cui inserire il nuovo programma, premere la manopola dell'encoder per inserire i parametri della prima fase del nuovo programma.

5.0C Scelta della modalità di cottura (Fig. 28)

Premendo ripetutamente il tasto multifunzione (Z) scegliere la modalità per la prima fase del programma tra: convezione, vapore o misto.
La modalità scelta sarà confermata dall'accensione di uno o entrambi i led bianchi (R) e (V).

Fig. 28

5.0D Scelta della velocità di ventilazione (Fig. 29)

Per attivare la velocità di ventilazione ridotta durante la fase in programmazione, premere il tasto (F).

L'accensione del led bianco (F1) conferma l'avvenuta selezione.

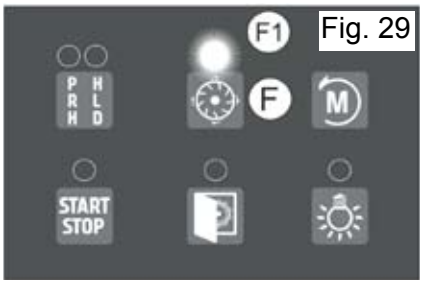


Fig. 29

5.0E Impostazione dei parametri di cottura (Fig. 30, 31, 32 e 33)

Premere l'encoder durante 5" per accendere il led bianco (L1) relativo alla temperatura.

Fig. 30

Premerlo una seconda volta con un semplice click per modificare il valore della temperatura visualizzato nel display (L).

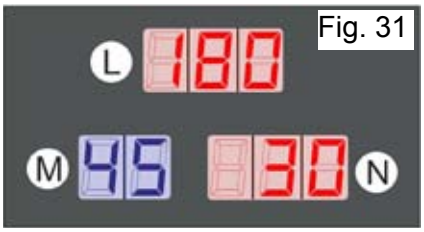


Fig. 31

Ruotare l'encoder per selezionare il valore di temperatura.

Dopo aver selezionato il valore prescelto, fare click sull'encoder per confermarlo e quindi ruotare l'encoder in senso orario per procedere allo stesso modo alla modifica degli altri parametri (umidità, tempo o sonda al cuore e Delta T).

Fig. 32

Nota: Il parametro percentuale di umidità è modificabile unicamente nella modalità misto.

Nota: La funzione Delta T è attivabile solo se precedentemente è stato impostato un valore di temperatura per la sonda al cuore.

Dopo aver impostato l'ultimo parametro della prima fase del programma di cottura, ruotare ulteriormente l'encoder in senso orario fino a quando , nel display (A) la freccia accanto al numero del programma appare rivolta verso il basso.

Fig. 33

5.0F Impostazione del nome del programma automatico di cottura (Fig. 34, 35, 36 e 37)

Fare click sull'encoder per accedere alla linea tratteggiata destinata al nome del programma.
In questo modo si selezione il primo carattere della linea di testo, a questo punto è possibile inserire tale carattere facendo click sull'encoder, o saltarlo ruotando lo stesso encoder fino al carattere desiderato.

Fig. 34

Per inserire il carattere, fare click sull'encoder e quindi ruotarlo per scorrere l'alfabeto fino alla lettera prescelta e confermarla facendo click sull'encoder.

Fig. 35

Proseguire ruotando l'encoder e selezionando la seconda casella per inserire la lettera corrispondente secondo il procedimento sopra spiegato.

Fig. 36

Dopo aver inserito il nome completo del programma di cottura automatico premere l'encoder durante 5" per procedere con la programmazione delle fasi successive.

Fig. 37

5.0G Programmazione delle fasi successive (Fig. 38)

Ruotare l'encoder per selezionare la casella corrispondente alla seconda fase del programma, fare click per selezionarla e procedere alla programmazione dei parametri secondo il procedimento appena illustrato.

Fig. 38

Procedere allo stesso modo per il numero di fasi previste per il programma automatico.
Al termine della ultima fase premere l'encoder durante 5" per uscire dalla fase di programmazione.

5.1 AVVIAMENTO DI UN PROGRAMMA DI COTTURA AUTOMATICO (Fig. 39, 40 and 41)

Premere il tasto multifunzione (Z) per accedere alla gestione dei programmi di cottura automatici.

Fig. 39

Ruotare l'encoder per scorrere i programmi di cottura automatici memorizzati in modo progressivo rispetto al numero assegnato.

Fig. 40

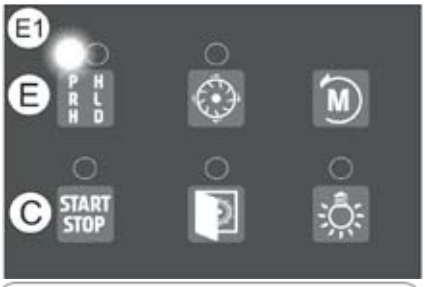
Fare click sull'encoder per selezionare il programma prescelto.

Fig. 41

A questo punto è possibile avviare il programma prescelto premendo il tasto START/STOP anche se per ottenere migliori risultati è preferibile effettuare una fase di preriscaldamento della camera di cottura seguendo le indicazioni del paragrafo 3.2

5.2 FASE DI PRERISCALDAMENTO ABBINATA A UN PROGRAMMA AUTOMATICO

Dopo aver selezionato il programma automatico di cottura è consigliabile effettuare un preriscaldamento della camera di cottura allo scopo di iniziare la fase di cottura nelle condizioni ottimali. Per iniziare la fase di preriscaldamento premere il tasto (E), la camera di cottura verrà riscaldata fino a raggiungere una temperatura 30°C superiore a quella della prima fase del programma automatico.



L'accensione del led bianco (E1) conferma conferma che il forno è in fase di preriscaldamento, mentre il display (A) visualizza un messaggio simile a quello a lato.

Al raggiungimento della temperatura prestabilita un segnale acustico avviserà l'operatore che è possibile inserire gli alimenti da cuocere. Una volta inseriti gli alimenti e richiusa la porta, premere il tasto START/STOP per iniziare la cottura.

Nota: La temperatura di preriscaldamento non può in nessun caso superare quella massima della modalità in cui si effettua il preriscaldamento:

270°C in modalità convezione o misto

220°C in modalità convezione o misto con bassa velocità attivata

100°C in modalità vapore

5.3 FUNZIONE COOK & HOLD ABBINATA A UN PROGRAMMA AUTOMATICO

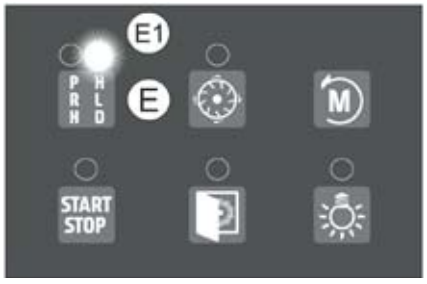
La funzione Cook & Hold permette di effettuare, al termine del ciclo di cottura, la fase di “MANTENIMENTO” alla temperatura fissa di 50°C per un tempo di durata illimitata.

Per abbinare la fase di mantenimento “Cook & Hold” a un programma di cottura automatico procedere come segue:

dopo aver selezionato il programma di cottura automatico fare click sull’encoder per confermare tale programma,

quindi ruotare l’encoder fino a selezionare l’ultima fase del programma.

A questo punto, premendo il tasto PRH/HLD (E) per 5” si accenderà il led bianco (E1) a conferma che la fase di mantenimento è stata abbinata al programma di cottura.



Ruotare nuovamente l’encoder per selezionare la prima fase del programma

e fare click per confermare.

A questo punto è possibile avviare il programma automatico premendo il tasto START/STOP.

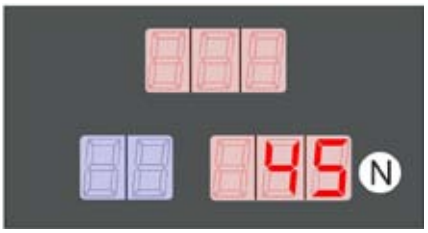
Al termine dell’esecuzione del programma di cottura automatico il display (A) visualizzerà il messaggio HOLD ON a conferma che la fase di mantenimento è stata attivata.

Nota: la fase di mantenimento “Cook & Hold” abbinata a un programma di cottura automatico mantiene il parametro di umidità uguale a quello dell’ultima fase del programma: se l’ultima fase del programma è in modalità convezione, la fase Cook & Hold sarà in modalità convezione a 50°C.
Lo stesso dicasi per le fasi vapore e misto; per quest’ultima anche la percentuale di umidità verrà mantenuta.

5.4 AVVIAMENTO DIFFERITO DI UN PROGRAMMA DI COTTURA AUTOMATICO

Il dispositivo elettronico di questo forno permette l'avvio ritardato di un ciclo di cottura manuale o di un programma di cottura automatico.

Per applicare questa funzione a un ciclo di cottura manuale impostare i parametri di cottura così come spiegato ai paragrafi 2.3, 2.4 e 2.5 e spegnere il forno premendo il tasto ON/OFF per 3".



Premere il tasto START/STOP per 10", il display (A) visualizza il messaggio START DELAY TIME.

Ruotando l'encoder è possibile selezionare sul display (N) il ritardo con cui si vuole far iniziare la cottura.

Nota: questo valore è selezionabile nel campo compreso tra 1 minuto e 9 ore 59 minuti.

Fare click sull'encoder, il display (A) visualizza il messaggio START RECIPE: MANUAL; fare nuovamente click sull'encoder per iniziare il conto alla rovescia fino all'avvio automatico del ciclo impostato.

Se vogliamo abbinare l'avvio differito a un programma di cottura automatico, quando il display (A) visualizza il messaggio START RECIPE: MANUAL, ruotare l'encoder fino a visualizzare il programma desiderato e fare nuovamente click sull'encoder per iniziare il conto alla rovescia.

Nota: nell'esecuzione di cotture con avvio ritardato è importante tenere in considerazione che, vista l'impossibilità di preriscaldare la camera di cottura in quanto gli alimenti da cuocere sono già all'interno del forno, può essere necessario modificare i parametri di cottura del programma per compensare la mancanza di preriscaldamento.

6.0 PROGRAMMA PER LA PULIZIA E MANUTENZIONE "XT CARE PROGRAM"

Con il fine di favorire e promuovere la pulizia e manutenzione quotidiane dei forni il costruttore ha studiato e testato una linea di prodotti adatti a questo scopo e che sono perfettamente compatibili con i materiali con cui sono costruite la camera di cottura e il boiler. L'insieme di queste operazioni di pulizia e manutenzione ed i prodotti per realizzarle viene denominato "**XT CARE PROGRAM**" ed è composto da:

• Detergente in pastiglie "**DETABINOX®**" per il lavaggio camera
• Brillantante in pastiglie "**BRILLINOX®**" per il risciacquo della camera

IL COSTRUTTORE NON ACCETTA RECLAMI DI ALCUN TIPO E FORMA PER CONTESTAZIONI RIGUARDANTI L'EFFICACIA DEL LAVAGGIO O DELLA DISINCROSTAZIONE QUALORA NON SIANO STATI UTILIZZATI I PRODOTTI DELLA LINEA "XT CARE PROGRAM" SECONDO LE PRESCRIZIONI RIPORTATE E NELLE QUANTITA' PREVISTE.

6.1 PROGRAMMI DI LAVAGGIO AUTOMATICO DELLA CAMERA COTTURA

E' noto che il lavaggio della camera di cottura è prerogativa fondamentale di igiene, elimina il rischio di possibili contaminazioni batteriche dei cibi da cuocere, evita la formazioni di incrostazioni di sporco preservando e mantenendo l'acciaio inox AISI 304 con il quale la camera di cottura è costruita.
LA CAMERA DI COTTURA DEL FORNO DEVE ESSERE SEMPRE SOTTOPOSTA A UN CICLO DI LAVAGGIO AL TERMINE DEL LAVORO, in modo particolare, quando siano state eseguite cotture di cibi con temperature superiori a 100°C nelle modalità convezione o miste, che, come noto, determinano l'essicazione dei residui di grasso nelle pareti della camera di cottura.
Tutti i forni con il controllo programmabile sono dotati del sistema "**XT SIMCLEANER®**" per l'esecuzione del lavaggio automatico della camera di cottura, tale sistema prevede esclusivamente l'utilizzo di detergente solido "**DETABINOX®**" nel pratico formato pastiglia a forma cilindrica.
"**DETABINOX®**" è il prodotto consigliato dal Costruttore per questa importante funzione, il ciclo di lavaggio è stato studiato e testato con questo prodotto che è perfettamente compatibile con i materiali di cui la camera di cottura è costruita.

Nota importante: la camera di cottura e tutti i pezzi, situati all'interno della stessa, sono costruiti in acciaio inossidabile AISI 304; su richiesta il ventilatore può essere fornito anche in acciaio inossidabile AISI 316 di qualità superiore a quella dell'AISI 304.
Eventuali ossidazioni simili alla ruggine, tipica dei materiali ferrosi, sfogliature superficiali e/o variazioni nell'aspetto degli acciai inossidabili sopra citati, sono causate solo da errato utilizzo, dal contatto con acqua ad elevata concentrazione di cloro, da sostanze corrosive e/o dall'impiego di detergenti per la pulizia non idonei o utilizzati in modo improprio.

Molto importante: Tenere presente che i prodotti normalmente utilizzati in cucina per lavare pentole e/o altri oggetti costruiti in acciaio inox, possono non essere idonei per il lavaggio della camera di cottura dei forni e potrebbero causare danni di rilevante entità.

Il costruttore non accetta reclami di alcun tipo per contestazioni riguardanti la comparsa di ossidazioni, sfogliature e quant'altro per le parti costruite con gli acciai inossidabili sopra citati, particolarmente se il lavaggio del forno non è stato eseguito con il detergente "DETABINOX®" appositamente studiato per il lavaggio degli acciai sopra citati.

EVENTUALI PARTI DANNEGGIATE DA UTILIZZO DEI PRODOTTI PER LA PULIZIA NON CONFORMI ALLE INDICAZIONI SOPRA ELENCATE NON SARANNO SOSTITUITE E/O RIMBORSATE DA QUALSIASI FORMA DI GARANZIA.

6.2 ESECUZIONE DI UN PROGRAMMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO

PRIMA DI INIZIARE IL LAVAGGIO AUTOMATICO APRIRE LA VALVOLA DI SFIATO DEL FORNO (FIG. 4.2)

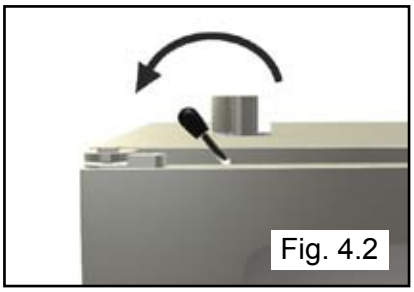


Fig. 4.2

Per eseguire il ciclo di lavaggio della camera di cottura è necessario eseguire le seguenti operazioni:

Rimuovere il coperchio (A) (Fig. 4.2B) del contenitore per le pastiglie di detergente ed eventualmente quello del brillantante (B) (è sufficiente svitarli con le mani), inserire le pastiglie di detergente “DETABINOX®” e brillantante “BRILLINOX®” secondo le quantità riportate nella tabella 4.2A.

Riavvitare ogni tappo (A) e (B) nella sede corrispondente e chiudere la porta del forno.

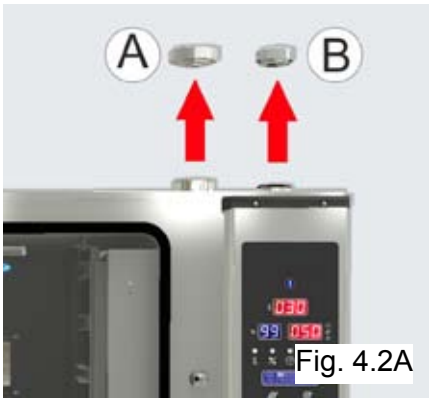


Fig. 4.2A

Premere durante 5” il tasto multifunzione (Z) per accedere alla gestione dei programmi automatici.

Ruotare la manopola dell’encoder fino a visualizzare nel display (A) il programma n° **68 LAVAGGIO BREVE** o quello n° **69 LAVAGGIO LUNGO**.

Fare click sull’encoder per confermare il programma prescelto e premere il tasto START/STOP per avviare il ciclo di lavaggio automatico.

Il programma n° 68 “**LAVAGGIO BREVE**” si compone di una fase di lavaggio della durata di 53’ e una di risciacquo della durata di 5’.

Il programma n° 69 “**LAVAGGIO LUNGO**” si compone di una fase di lavaggio della durata di 80’ e una di risciacquo di durata di 5’.

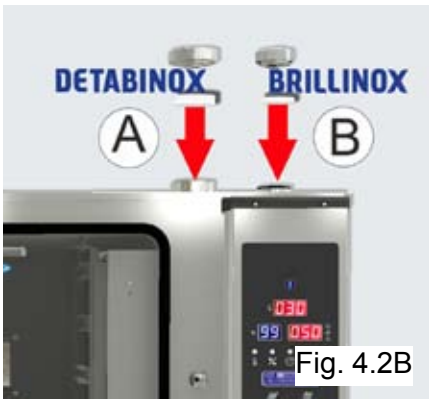


Fig. 4.2B

Fase di lavaggio: L’azione dell’acqua scioglie le pastiglie di detergente “**DETABINOX®**” liberando in forma semi liquida le sostanze contenute all’interno delle stesse. L’azione meccanica dei ventilatori trasporterà tali sostanze in tutti i punti della camera, particolarmente in quelli di difficile accesso con sistemi di lavaggio manuale. Durante questa fase l’azione chimica del detergente provvede a sciogliere le formazioni di grasso e le incrostazioni di sughi dalla superfici della camera di cottura.

Fase di risciacquo: Il risciacquo è fondamentale perché serve ad eliminare i residui del detergente di lavaggio.

Molto importante: l’utilizzo delle pastiglie di brillantante “**BRILLINOX®**”, assicura un buon risciacquo della camera di cottura.

NOTA MOLTO IMPORTANTE:
VERIFICARE SEMPRE CHE AL TERMINE DEL LAVAGGIO O SUCCESSIVAMENTE AD ESSO PRIMA DI INIZIARE LA COTTURA, NON CI SIANO RESIDUI DI DETERGENTE O DI BRILLANTANTE ALL'INTERNO DEI CONTENITORI. QUALORA FOSSERO PRESENTI DEI RESIDUI ELIMINARLI CON CURA TRAMITE UN GETTO D'ACQUA.

MOLTO IMPORTANTE: I CICLI DI LAVAGGIO NON DEVONO MAI ESSERE INTERROTTI.
NEL CASO L'OPERATORE INTERROMPA UN CICLO DI LAVAGGIO, È NECESSARIO RIMUOVERE MANUALMENTE EVENTUALI RESIDUI DI DETERGENTE DALLA CAMERA E DAI DISPOSITIVI SIMCLEANER E REALIZZARE UN CICLO DI RISCIACQUO PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI CICLO DI COTTURA.

Nota importante: si raccomanda sempre la presenza dell'operatore vicino al forno, almeno per le prime fasi del lavaggio.

NOTA MOLTO IMPORTANTE.
La riuscita del lavaggio dipende dal contatto che il detergente esercita nello sporco formatosi sulle superfici della camera di cottura. Il sistema di cui questo forno è dotato prevede che la soluzione liquida contenente il detergente, generata all'interno del "**XT SIMCLEANER®**" raggiunga le superfici da pulire tramite l'aria forzata prodotta dal moto-ventilatore.

6.2A DURATA CICLI LAVAGGIO
DOSAGGI DI DETERGENTE "DETABINOX®" E BRILLANTANTE "BRILLINOX®" CONSIGLIATI

Modello forno	**305**	**105**	**110**	**115**
Numero dispositivi XT SIMCLEANER	**1**	**1**	**1**	**1**
LAVAGGIO BREVE (tempo lavaggio + tempo risciacquo)	**53' + 5'**	**53' + 5'**	**53' + 5'**	**53' + 5'**
numero pastiglie detergente "**DETABINOX®**"	**1**	**1**	**1**	**2**
numero pastiglie brillantante "**BRILLINOX®**"	**1**	**1**	**1**	**1**
LAVAGGIO LUNGO (tempo lavaggio + tempo risciacquo)	**80' + 5'**	**80' + 5'**	**80' + 5'**	**80' + 5'**
numero pastiglie detergente "**DETABINOX®**"	**2**	**2**	**2**	**3**
numero pastiglie brillantante "**BRILLINOX®**"	**1**	**1**	**1**	**1**
Ciclo risciacquo	**5'**	**5'**	**5'**	**5'**

6.3 UTILIZZO DEL BRILLANTANTE BRILLINOX®

Nel caso in cui l'acqua con cui viene alimentato il forno contenga depositi di calcare o abbia una durezza prossima ai limiti riportati nei manuali di installazione (4-8 °f), si raccomanda l'uso del brillantante in pastiglia **BRILLINOX®** per migliorare l'efficienza del lavaggio automatico.

L'utilizzo delle pastiglie di brillantante "**BRILLINOX®**", assicura un buon risciacquo della camera di cottura.

Per utilizzare il brillantante **BRILLINOX®** nei forni con sistema di lavaggio **XT SIMCLEANER®**, la pastiglia di brillantante, va inserita nel dispositivo di lavaggio allo stesso modo in cui viene inserita la pastiglia di detergente, prima di iniziare il ciclo di lavaggio (Fig. 4.2A, B).

Selezionare il programma di lavaggio automatico n° 68 o n° 69 ed iniziare il lavaggio del forno.

7.0 IMPOSTAZIONE DELLA LINGUA

Il sistema elettronico di questo forno permette di gestire i messaggi e i nomi dei programmi automatici nel display (A) in differenti lingue, per facilitarne la scrittura e l'interpretazione.
Per selezionare la lingua desiderata procedere come segue:

A forno spento, premere contemporaneamente i tasti START/STOP e PRH/HLD per 10"; il display (A) visualizzerà il messaggio riportato a lato.

Se la lingua visualizzata è quella corretta sarà sufficiente ruotare l'encoder per passare alla selezione dell'unità di misura della temperatura.
Se si vuole selezionare un'altra lingua fare click sull'encoder, ruotarlo fino a visualizzare la lingua desiderata e fare nuovamente click per confermare la scelta.

7.1 SELEZIONE DELLA TEMPERATURA IN °C O °F

Dopo aver confermato la scelta della lingua, il sistema elettronico propone la scelta dell'unità di misura della temperatura.

Viene proposta per default la misurazione della temperatura in gradi centigradi (°C), se questa opzione è la corretta ruotare l'encoder per passare all'abilitazione della password.
Se si vuole stabilire l'unità di misura della temperatura in gradi Fahrenheit (°F), fare click sull'encoder, ruotarlo fino a visualizzare °F e fare nuovamente click per confermare la scelta.

7.2 PASSWORD DI PROTEZIONE PER I PROGRAMMI DI COTTURA AUTOMATICI

Il sistema elettronico di questo forno permette di proteggere con una password i parametri dei programmi di cottura automatici. Tale password verrà richiesta per abilitare la modifica dei parametri già impostati, descritta nei precedenti paragrafi. E' ammessa la creazione di un'unica password, questa permette di modificare i programmi con più fasi, compresi tra il n°01 e il n°67, solo a chi ne è a conoscenza.

Dopo aver confermato l'unità di misura della temperatura, il sistema propone l'abilitazione della password.
Il display (A) visualizza il messaggio a lato, se ruotiamo l'encoder la password non sarà abilitata.

Per abilitare la password, ruotare l'encoder fino a visualizzare nel display (A) il messaggio a lato riportato e fare click per confermare la scelta.

E' possibile selezionare la password utilizzando i caratteri da 0 a 9. Ruotare l'encoder e fare click per confermare ognuno dei 4 caratteri che compongono la password.
La password proposta per default dal sistema è: 0000

7.2A Modifica dei programmi automatici protetti da password

Per modificare i parametri di cottura di un programma automatico quando la password di protezione è abilitata, procedere nel seguente modo:

Selezionare il programma automatico da modificare nel modo indicato al paragrafo 3.1.

Facendo click sull'encoder il display (A) visualizza la schermata riportata a lato. Introdurre la password nel modo indicato al paragrafo precedente.

Dopo aver introdotto la password è possibile modificare i parametri di cottura del programma automatico selezionato.

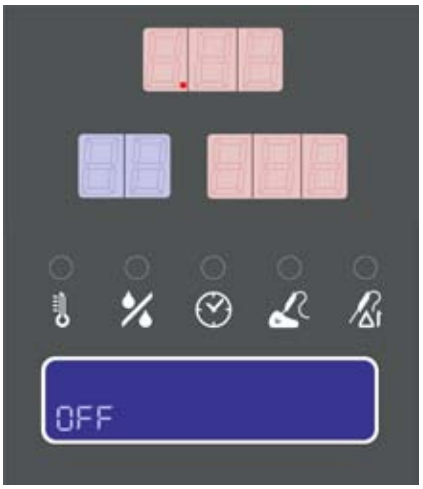
Molto importante:
le modifiche effettuate mentre il programma automatico è in esecuzione saranno limitate all'esecuzione in corso. Al termine della cottura i parametri impostati torneranno ai valori che avevano prima della modifica.

Le modifiche effettuate mentre il forno non sta eseguendo nessun programma automatico saranno definitive.

7.3 SPEGNIMENTO DEL FORNO

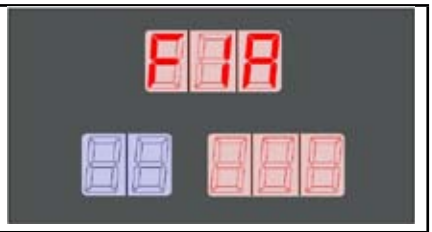
Per spegner il forno premere il tasto ON/OFF per 3".
A forno spento il pannello comandi si presenta come nell'immagine a lato.

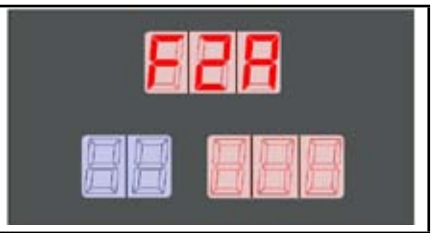
Nota: se spegniamo il forno quando il dispositivo è nella fase di gestione delle ricette multi-fase, alla seguente accensione il sistema elettronico inizierà da questa fase. Se viceversa spegniamo il forno quando è nella fase manuale, alla seguente accensione il sistema elettronico inizierà da questa fase.

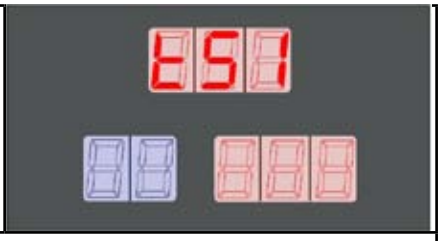


8.0 SEGNALAZIONE E VISUALIZZAZIONE ANOMALIE E GUASTI

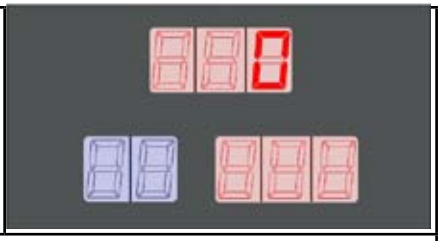
Il controllo elettronico di questo forno segnala, nel display grafico, il verificarsi di guasti e anomalie di funzionamento visualizzando i seguenti messaggi.

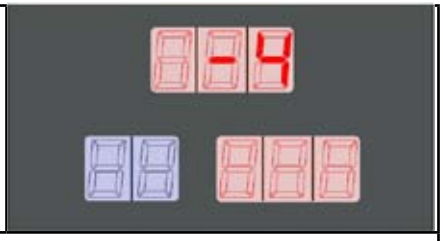
Messaggio	**F1A** **PROTEZIONE TERMICA MOTORE 1 O 2** (il forno si ferma, va in “stand-by“)	
Segnalazione	Intervento della sonda termica per la protezione del motore.	
Anomalia	**Eccessivo riscaldamento del motore di ventilazione**	
Comportamento Utente	Spegnere il forno, verificare che non ci siano impedimenti alla rotazione del motore, nel caso procedere alla loro rimozione. Controllare che le feritoie per l’aerazione del motore, presenti nelle parti posteriore e inferiori del forno, non siano state occluse. Nel caso in cui l’anomalia, dopo 60’ non scompaia, o si ripeta, chiamare l’assistenza tecnica.	
Avvertenze per l’Assistenza Tecnica	Verificare che la rotazione dell’albero motore avvenga nella giusta direzione, sia libera, priva da attriti e i cuscinetti siano efficienti. Controllare che il ventilatore d’acciaio inox non presenti alcuna deformazione e che la sua rotazione sia equilibrata. Controllare la tenuta della guarnizione collocata nella parte posteriore della camera di cottura, in prossimità dell’albero motore. Eseguire il controllo elettrico del motore, per accertare eventuali difetti.	

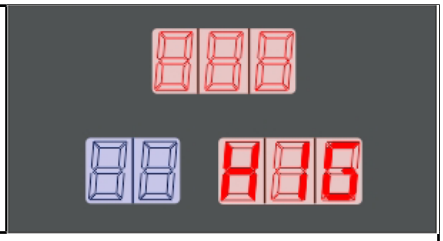
Messaggio	**F2A** **TERMOSTATO SICUREZZA CAMERA** (il forno si ferma, va in “stand-by“)	
Segnalazione	Intervento del termostato di sicurezza della camera di cottura.	
Anomalia	**Valori di temperatura troppo elevati nella camera di cottura**	
Comportamento Utente	Spegnere il forno, verificare che non ci siano impedimenti alla rotazione del motore, nel caso procedere alla loro rimozione. Sarà possibile continuare a utilizzare il forno con programmi di cottura unicamente in modalità vapore. Chiamare l’assistenza tecnica.	
Avvertenze per l’Assistenza Tecnica	Verificare la corretta rotazione, priva da attriti e lo stato di pulizia del ventilatore d’acciaio inox nella camera di cottura. Controllare che il motore ruoti al numero di giri previsto. Pulire accuratamente i sensori dei sistemi termostatici per il controllo della temperatura nella camera di cottura. Verificare che il valore di temperatura selezionato nel pannello comandi corrisponda a quello che si genera all’interno della camera. **Eseguire il reset del termostato di sicurezza, premendo l’apposito pulsante o procedere alla sua sostituzione**.	

Messaggio	**TS1** **SONDA TEMPERATURA CAMERA** (il forno si ferma, va in “stand-by“)	
Segnalazione	Sonda temperatura della camera di cottura difettosa.	
Anomalia	**Valori di temperatura errati nella camera di cottura**	
Comportamento Utente	E’ possibile continuare ad utilizzare il forno, tenendo in considerazione che le temperature selezionate nel pannello non corrisponderanno a quelle della camera di cottura. Chiamare l’assistenza tecnica.	
Avvertenze per Assist.Tecnica	Sostituire la sonda di controllo della temperatura nella camera cottura.	

Messaggio	**99** **MALFUNZIONAMENTO SONDA SPILLONE** (ad intermittenza sul display grafico)	
Segnalazione	Sonda con spillone per controllo della temperatura al cuore difettosa.	
Anomalia	**Valori di temperatura al cuore errati**	
Comportamento Utente	E’ possibile continuare ad utilizzare il forno, evitando di eseguire programmi di cottura con l’utilizzo della sonda con spillone. Chiamare l’assistenza tecnica.	
Avvertenze per Assist.Tecnica	Sostituire la sonda con spillone.	

Messaggio	**0** **SONDA SPILLONE IN CORTO CIRCUITO** (ad intermittenza sul display grafico)	
Segnalazione	Sonda con spillone per controllo della temperatura al cuore difettosa.	
Anomalia	**Valori di temperatura al cuore errati**	
Comportamento Utente	E’ possibile continuare ad utilizzare il forno, evitando di eseguire programmi di cottura con l’utilizzo della sonda con spillone. Chiamare l’assistenza tecnica.	
Avvertenze per Assist.Tecnica	Sostituire la sonda con spillone.	

Messaggio	**-4** **SONDA CAMERA IN CORTO CIRCUITO** 
Segnalazione	Sonda per controllo della temperatura in camera difettosa.
Anomalia	**Valori di temperatura camera errati**
Comportamento Utente	E' impossibile continuare ad utilizzare il forno. Chiamare l'assistenza tecnica.
Avvertenze per Assist.Tecnica	Sostituire la sonda.

Messaggio	**HIG** **TEMPERATURA CAMERA SUPERIORE A SET SONDA** 
Segnalazione	La temperatura rilevata dalla sonda a spillone è superiore a quella impostata.
Anomalia	**La temperatura rilevata dalla sonda a spillone è superiore a quella impostata.**
Comportamento Utente	Far raffreddare la sonda a spillone.
Avvertenze per Assist.Tecnica	Se raffreddando la sonda l'allarme non scompare sostituire la sonda.

Messaggio	**ALTA TEMPERATURA VAPORE**
Segnalazione	In modalità vapore, la temperatura della camera è superiore a 100°C
Anomalia	
Comportamento Utente	Raffreddare la camera di cottura.

9.0 MANUTENZIONE

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione è obbligatorio disinserire l'interruttore elettrico di protezione e chiudere la valvola di intercettazione acqua che sono installati a monte dell'apparecchiatura.
La pulizia del forno deve essere effettuata al termine di ogni giornata lavorativa, utilizzando solo i prodotti adatti allo scopo.
L'eventuale filtro antigrasso, fornito su richiesta, deve essere pulito ogni 3 cicli di cottura in quanto il suo intasamento può provocare la non uniformità e l'allungamento del tempo di cottura.
Le parti esterne in acciaio inox devono essere:
1- pulite con acqua tiepida saponata;
2- risciacquate con acqua;
3- asciugate accuratamente.
Evitare assolutamente l'uso di raschietti, paglietta metallica e di attrezzi di acciaio comune in quanto, oltre a strisciare le superfici, possono depositare particelle di ferro che, ossidandosi provocano la formazione di ruggine.

NON LAVARE L'APPARECCHIO CON GETTI DI ACQUA.

NON UTILIZZARE PER LA PULIZIA DELL'ACCIAIO INOX PRODOTTI A BASE DI CLORO (VARECCHINA, ACIDO CLORIDRICO) ANCHE SE DILUITI IN ACQUA.

La camera di cottura del forno deve essere pulita da residui di cibo e di grassi dopo ogni processo di cottura. I sughi e i grassi che dagli alimenti cadono sul fondo vengono convogliati allo scarico posto centralmente. Per la pulizia della camera di cottura usare un prodotto sgrassante adatto alla pulizia dell'acciaio inossidabile, tipo spray, che permette di coprire tutti i punti dell'apparecchiatura e in particolare il retro del convogliatore di aspirazione.
Procedere quindi come segue:
1- Riscaldare il forno fino alla temperatura di 50°C;
2- Stendere il prodotto sgrassante secondo le quantità consigliate;
3- Chiudere la porta;
4- Selezionare il ciclo vapore;
5- Avviare il forno per una durata di 20-30min. Al termine di questo lasso di tempo aprire la porta, avendo cura di proteggere pelle e occhi dalle fumane provenienti dalla camera di cottura, e procedere ad un lavaggio con acqua, o in lavastoviglie per le parti smontabili.

La ventola deve essere costantemente pulita per evitare che l'accumularsi di residui di grasso sulle palette possa provocare la riduzione del numero dei giri del motore, la conseguente diminuzione di portata d'aria, nonché pericolose sollecitazioni meccaniche al motore stesso.
Durante i periodi di lunga inattività dell'apparecchiatura procedere come segue:

1- Disinserire l'interruttore elettrico di protezione;
2- Chiudere la valvola di intercettazione acqua (entrambi installati a monte dell'apparecchiatura);
3- Lasciare la porta socchiusa per favorire la circolazione dell'aria ed evitare la formazione di cattivi odori;
4- Stendere, con un panno leggermente imbevuto di olio di vaselina, un velo protettivo su tutte le superfici di acciaio inox.

9.1 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTO O DI UN PROLUNGATO INUTILIZZO

In caso di cattivo funzionamento, guasto o intervento del termostato di sicurezza, bisogna spegnere l'apparecchio, disattivare le alimentazioni elettriche, idriche e avvisare il servizio tecnico di assistenza.

Tutti i lavori di installazione, manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato ed autorizzato.

10.0 CONSIGLI PER LE COTTURE

Per ottenere i migliori risultati si consiglia l'uso di teglie **GASTRONORM**, avendo cura di lasciare sempre uno spazio minimo di 3 cm. tra gli alimenti di una teglia e la teglia sovrastante, al fine di permettere la perfetta circolazione dell'aria.
E' buona norma evitare che il cibo da cuocere debordi dalla teglia; nel caso ciò non fosse possibile, evitare di inserire la teglia del piano superiore a quello interessato dalla situazione descritta.
Si possono eseguire simultaneamente cotture di cibi diversi, alla stessa temperatura, evitando la sovrapposizione dei sapori, i prodotti di sapore più forte andranno sempre collocati nella parte superiore della camera di cottura.
Per la scelta ottimale della temperatura di cottura dovrà essere tenuta in considerazione la seguente regola: selezionare una temperatura inferiore di circa il 20% rispetto a quella impostata nei tradizionali forni senza ventilazione.
Il sistema di ventilazione forzata, di cui questo forno è dotato, garantirà la cottura in tempi minori.
L'inosservanza di quanto sopra detto può pregiudicare il perfetto risultato delle cotture.

10.0A Cottura a convezione: il sistema a convezione, ad aria calda e temperatura da 50 a 270°C, è indicato per tutte le cotture in cui si desidera ottenere degli alimenti asciutti e croccanti.
Per ottenere questo risultato è consigliabile aprire la valvola di sfiato per favorire l'uscita del vapore dalla camera di cottura.

10.0B Cottura a vapore: con questo sistema, a temperatura variabile tra 50-100°C, si possono eseguire cotture molto simili alla bollitura in acqua.
Il vapore, senza pressione, garantisce una cottura uniforme e delicata; la perdita di vitamine e sali minerali è quasi nulla ed i tempi di cottura sono inferiori rispetto a quelli in acqua.

Si consiglia di usare sempre teglie G.N. forate, in modo tale che, a fine cottura, il prodotto trattato si presenti privo di residui di acqua sul fondo teglia.
Nel caso in cui ci sia la necessità di recuperare il fondo di cottura ciò è possibile inserendo una teglia, non forata, nelle guide sottostanti a quelle in cui si trova la teglia con gli alimenti da cuocere.

10.0C Cottura convezione vapore: questo sistema detto comunemente "misto", unisce in modo variabile le due modalità di cottura precedenti.
È indicato per tutte le cotture in cui si desidera ottenere degli alimenti morbidi e succosi.

10.2 RIMEDI ALLE ANOMALIE DI COTTURA

Se la cottura non risultasse uniforme:
Controllate che lo spazio tra il cibo da cuocere e la teglia sovrastante sia almeno di 3 cm. valori inferiori non consentono la corretta ventilazione sul prodotto da cuocere.
Verificate che i cibi da cuocere non siano stati addossati tra loro, impedendo conseguentemente la corretta ventilazione tra i prodotti.

La temperatura di cottura può essere troppo elevata, provare con valori inferiori, se il prodotto non sopporta il contatto diretto con l'aria calda, dovrà essere posto in contenitori G.N. di profondità adeguata.

Se il cibo si presentasse secco:
Il tempo di cottura dovrà essere ridotto.
La temperatura dovrà essere adeguatamente abbassata, ricordiamo in proposito che minore sarà la temperatura di cottura minore risulterà la perdita di peso dei cibi.
Non è stato selezionato il ciclo misto per favorire un ambiente di cottura ricco di umidità.
Il cibo da cuocere non è stato preventivamente unto con gli opportuni oli o sughi.